Electrolux Assistent N10

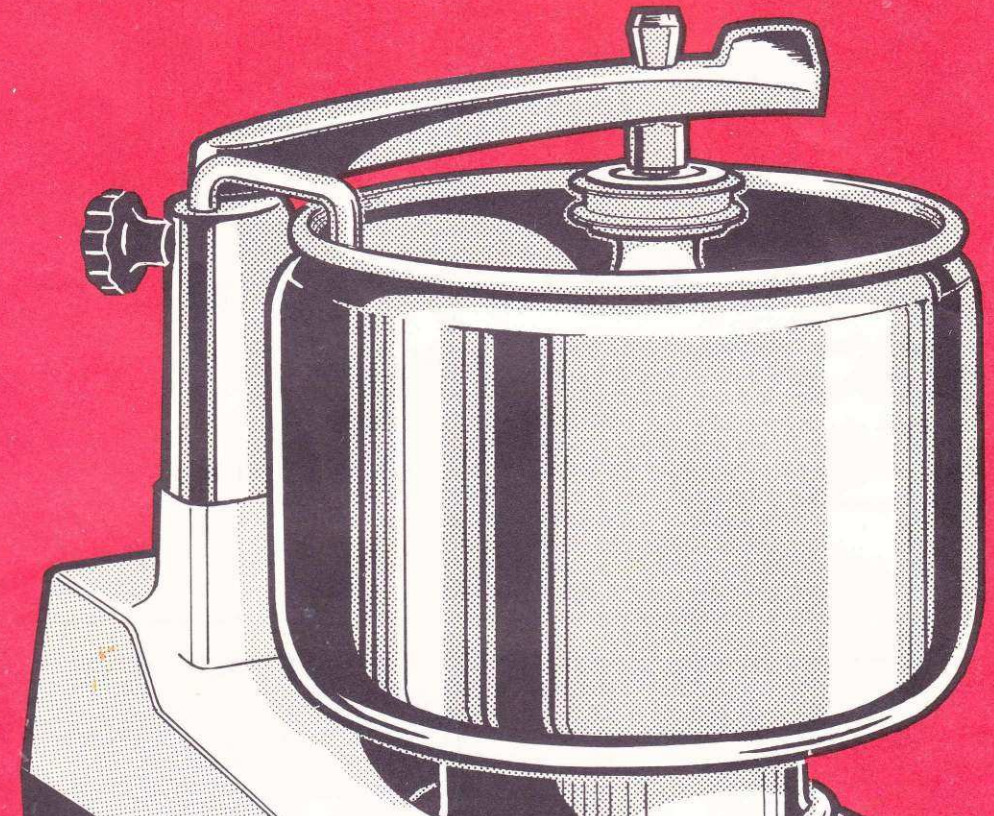
scannad av Helge

http://matforum.se/

Electrolux

Assistent®

BRUKSANVISNING
RECEPTSAMLING



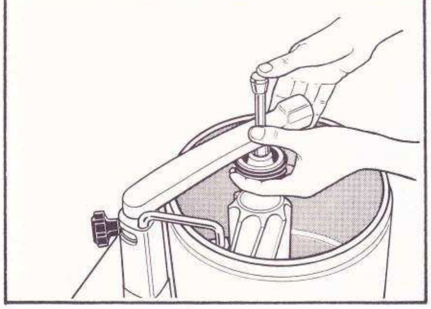
Mod. N10

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

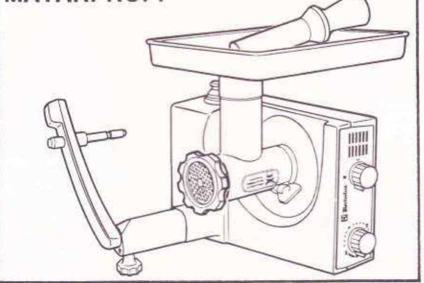
	Sid
Standardtillbehör	2
Extra tillbehör	2
Översiktsbild	3
Data	3
Manöverpanel, beskrivning	3
Så här används Assistent	4–14
Uppackning	15
Transportskador	15
Beskrivning	15
Före användning	15
Allmänna råd vid användning	15
Skötsel	15
Om maskinen inte fungerar	15
Garanti	15
Service och reservdelar	15
Säkerhet	15
Installation	15
El-anslutning	15
Recept	16–23
Register	24

STANDARDTILLBEHÖR:

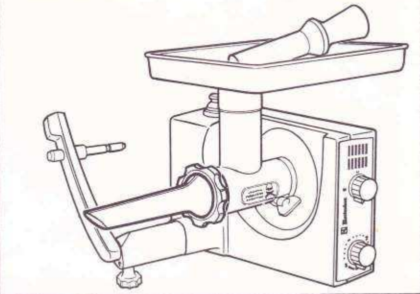
RULLE KNIV KITTEL sid 4–5



KÖTTKVARN MATARBORD MATARPROPP sid 6–7

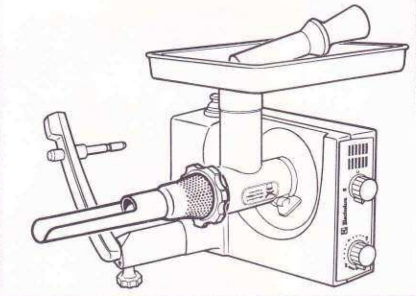


KORVHORN sid 6–7

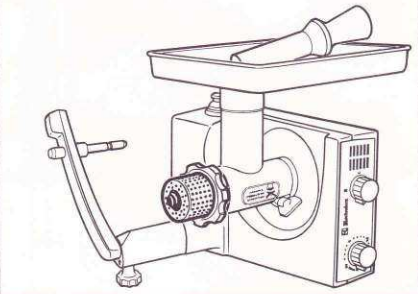


EXTRA TILLBEHÖR:

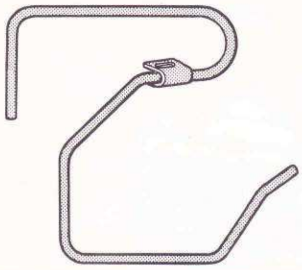
PASSERTILLSATS sid 8–9



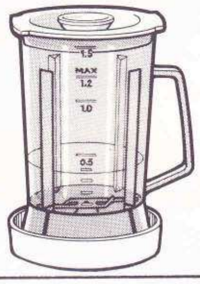
RIVTILLSATS sid 8–9



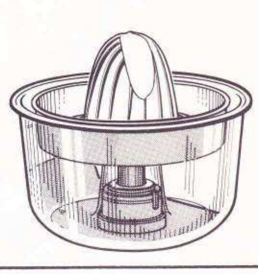
DEGKROK sid 4



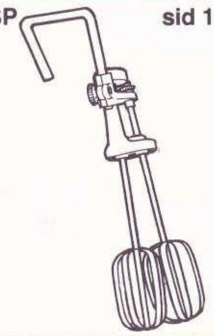
MIXER sid 10–11



CITRUSPRESS sid 12–13

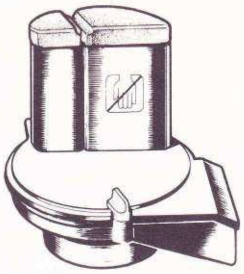


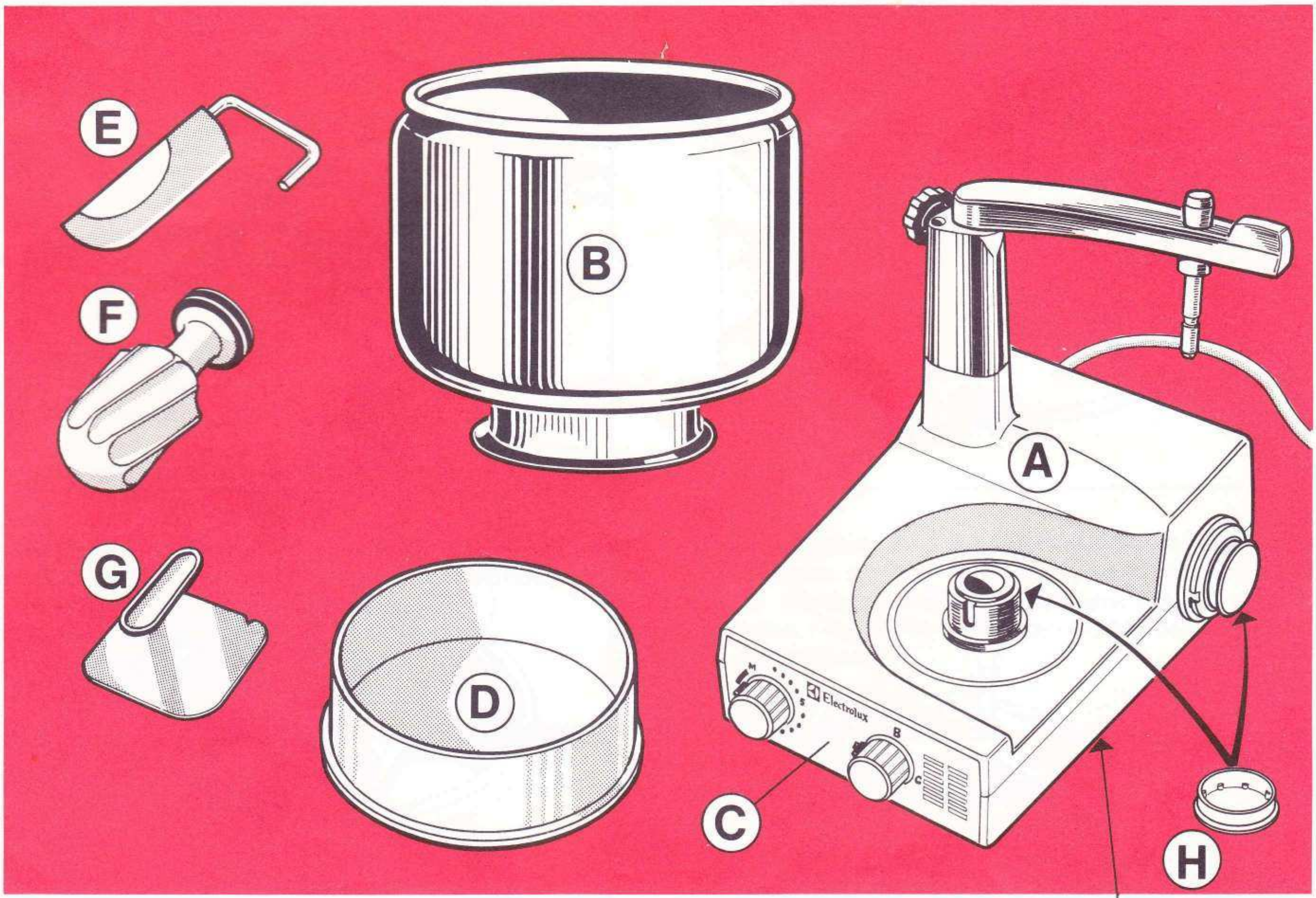
DUBBELVISP sid 12–13

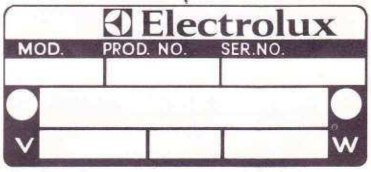


POTATISSKALARE sid 12–13

GRÖNSAKSSKÄRARE sid 14



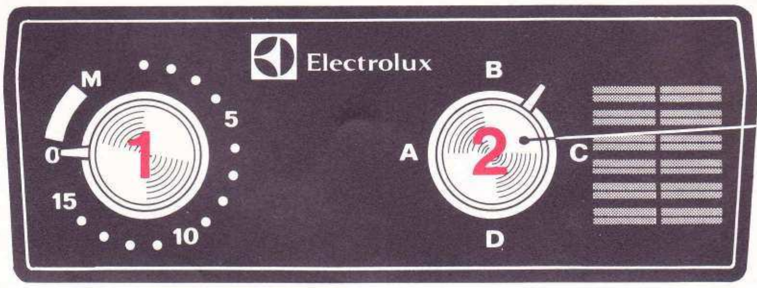


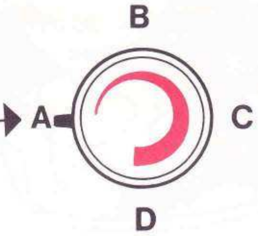


DATA

Strömart: 1-fas växelström
Spänning: 220 V
Effekt: 400 W kontinuerlig drift
S- och ▣ -märkt. Får kopplas till både jordat och ojordat uttag.
Höjd: 360 mm (kitteln påsatt)
Bredd: 270 mm (kitteln påsatt)
Djup: 340 mm (kitteln påsatt)

A =Motorstativ
B =Kittel
C =Manöverpanel
D =Skål/lock för kittel
E =Kniv
F =Rulle
G =Skrapa
H =Skyddslock





Steglös hastighetsreglering

START (ratt 1)

Vid körning kort tid (t.ex med mixern): Vrid ratt 1 in i startområdet och håll den kvar där. . . . . Stanna genom att släppa ratten.

Vid körning längre tid utan tidsinställning: Vrid ratt 1 **sakta** till M. . . . . Stanna genom att vrida ratten till 0.

Vid körning med tidsinställning: Vrid ratt 1 **sakta** till M. Ställ sedan in önskad tid (minuter). Tidsinställningen går att ändra under pågående körning. . . . . När tiden gått fjädrar ratten automatiskt tillbaka till 0.

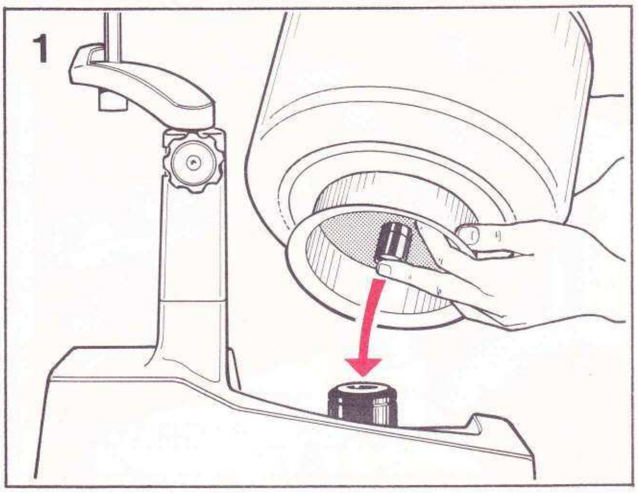
Viktigt! Vrid alltid ratt 1 **sakta** i startområdet. Vrider man för fort startar inte maskinen beroende på att en säkerhetsströmbrytare träder i funktion.

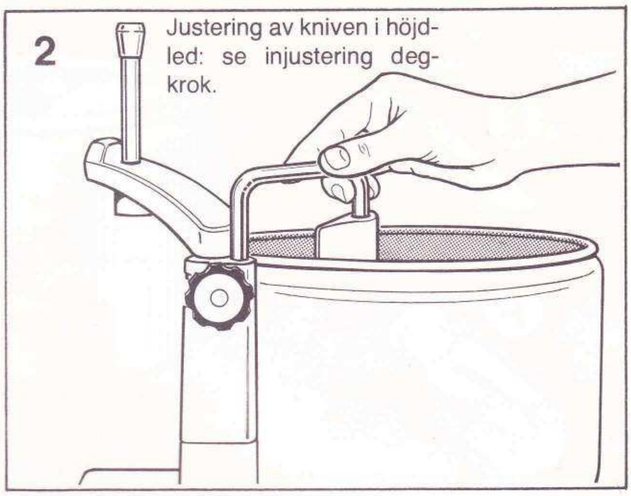
STOPP (ratt 1)
SNABBSTOPP. Vrid ratt 1 tillbaka till 0.

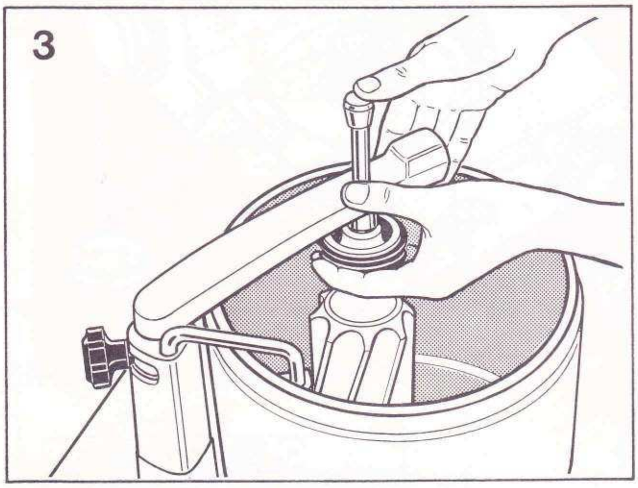
HASTIGHET (ratt 2)

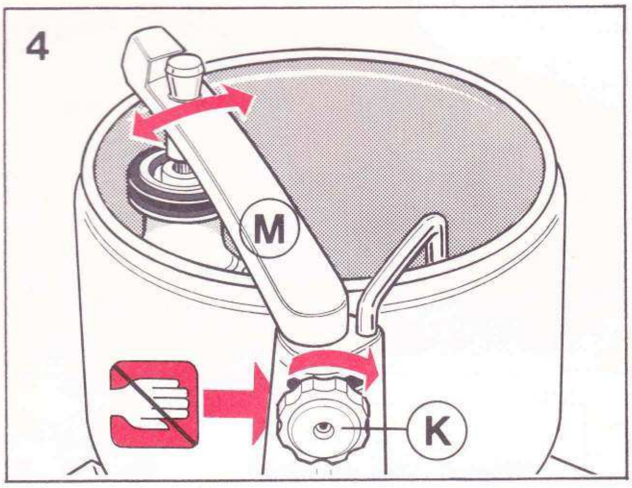
Vrid medurs mot Ⓓ så ökar hastigheten efterhand.

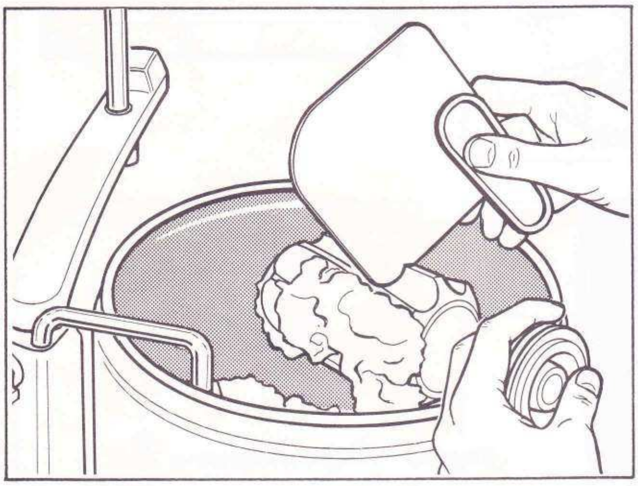
STANDARDTILLBEHÖR: KITTEL, KNIV, RULLE

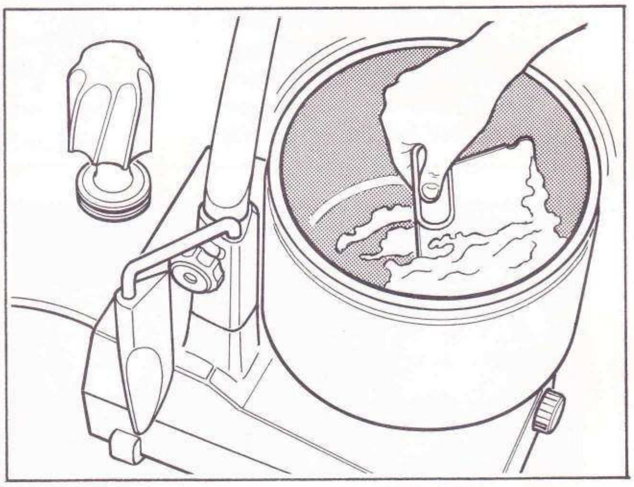




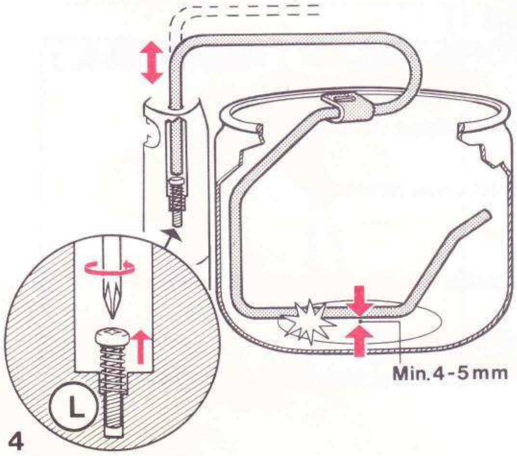








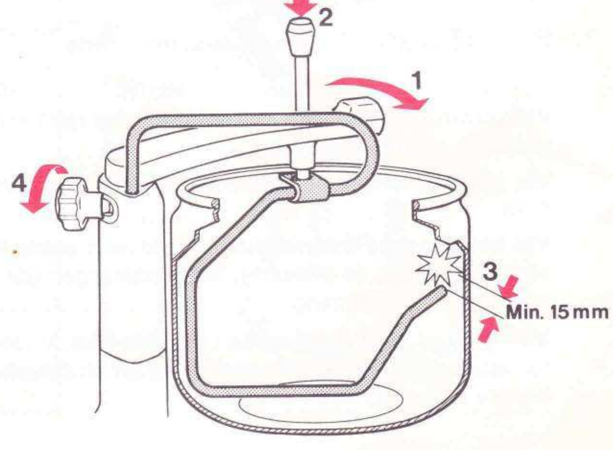
EXTRA TILLBEHÖR: DEGKROK



INJUSTERING

Öka vid behov avståndet mellan degkroken och kittelns botten genom att skruva upp skruven Ⓛ något.

Ställ in avståndet mellan degkroken och kittelns sida med armen Ⓜ. Lås armen med ratten Ⓚ



SÅ HÄR ANVÄNDS ASSISTENT

KITTEL MED TILLBEHÖR (montering, bild 1–4)

Sätt på kitteln och vrid den tills den faller ner i sitt rätta läge. Vid vispning skall rullen löpa mot kittelkanten. Vid övriga arbeten "låses" armen i önskat läge med ratten Ⓚ. OBS! rullen kan fortfarande föras in mot kittelns mitt. Rullen bör gå så nära kittelkanten som möjligt, men inte så nära att massan pressas upp för högt. Skall rullens läge ändras när den har varit fastlåst: för in armen mot kittelns mitt och lossa ratten Ⓚ.

Nu är maskinen klar för vispning, knådning, blandning och mosning. Vid rörning av bär och tvättning av potatis skall endast kniven användas.

- **DEGKROK**
  Degkroken är avsedd endast för stora vetebrödsdegar, dvs på 1,5–2 liter mjölk, och ersätter då rullen och kniven.

Exempel på blandning, vispning och rörning.

- **VETE- OCH LÖSA MATBRÖDSDEGAR UPP TILL 1,5 L VÄTSKA, HÅRDA MATBRÖDSDEGAR UPP TILL 1 LITER DEGSPAD**
  Redskap: Rulle och kniv.
  ..... Blanda degspad, jäst, ev matfett och kryddor. Tillsätt hela mjölmängden (obs! Om torrjäst användes, blanda den med mjölet). Starta maskinen på låg hastighet och öka efterhand. Lås rullen 1–3 cm från kittelns kant. Knåda degen 4–5 minuter, använd timern.

- **VETEBRÖDSDEGAR PÅ 1,5–2 LITER DEGSPAD. OBS! EJ MATBRÖDSDEGAR**
  Redskap: Degkrok
  Ställ in hastighetsreglaget på läge A.
  ..... Blanda degspad, jäst, matfett och kryddor. Tillsätt 2 kg vetemjöl och arbeta in det på låg hastighet i ca 1 minut. Tillsätt sedan resten av mjölet lite i sänder. Knåda degen 5–6 minuter, använd timern.

- **MJUKA KAKOR**
  Vispning
  Redskap: Rulle och kniv
  ..... Vispa ägg och socker ca 5 min på högsta hastighet. För rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen. Tillsätt övriga ingredienser. Starta på låg hastighet och för rullen några gånger mot kittelns mitt tills smeten är väl blandad.

- **KAKDEGAR OCH VISSA MJUKA KAKOR**
  Rörning
  Redskap: Rulle och kniv
  ..... Rör rumsvarmt smör eller margarin och socker på högsta hastighet till en smidig massa 2–5 min. För rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Tillsätt ev ägg, ett i sänder. Stanna maskinen. Tillsätt övriga ingredienser. Starta på låg hastighet och för rullen några gånger mot kittelns mitt tills smeten är väl blandad.

- **MARÄNGER**
  Vispning
  Redskap: Rulle och kniv, 2–6 äggvitor
  Dubbelvisp, 1–4 äggvitor
  ..... Vispa vitorna på högsta hastighet till hårt skum. Tillsätt sockret matskedsvis. Stanna maskinen när massan är styv.

- **GRÄDDE**
  Vispning
  Redskap: Rulle och kniv, 3–10 dl
  Dubbelvisp, 1–5 dl
  Vispa grädden på högsta hastighet

- **FÄRSER, KORVSMET, LEVERPASTEJ O.LIKN.**
  Blandning, 0,5–3 kg
  Redskap: Rulle och kniv
  ..... Blanda alla ingredienser utom vätskan på låg hastighet och späd försiktigt till önskad konsistens. Vid större mängder öka hastigheten något och lås rullen några cm från kittelkanten.

- **LINGONSYLT, KOKT ELLER RÅRÖRD**
  Rörning, 1–4 l (kokt), 0,5–2 l (rårörd)
  Redskap: Rulle eller kniv
  ..... Kokt. Rör de kokta bären och socker på låg hastighet i 10–15 min.
  Rårörd. Krossa de råa bären på låg hastighet med rullen. Stanna maskinen. Ta bort rullen. Tillsätt socker och kör med enbart kniven tills det smält.

- **POTATISMOS**
  Mosning, 0,5–1 kg
  Redskap: Rulle och kniv
  ..... Krossa den kokta avångade potatisen på hög hastighet genom att pressa rullen några gånger mot kitteln. Minska hastigheten. Tillsätt smör och kryddor. Späd med kokande mjölk. Öka åter hastigheten.

Anteckningar

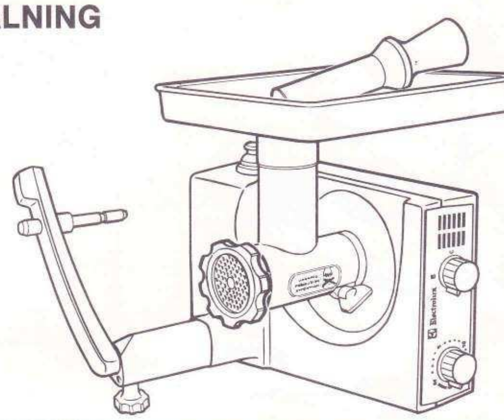
....

....

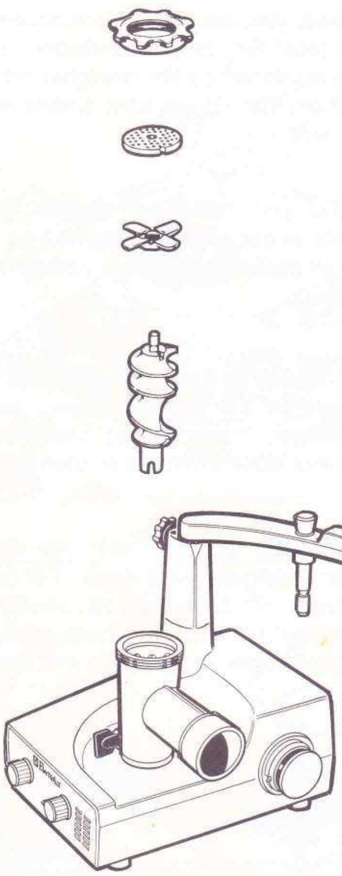
....

STANDARDTILLBEHÖR: KVARN

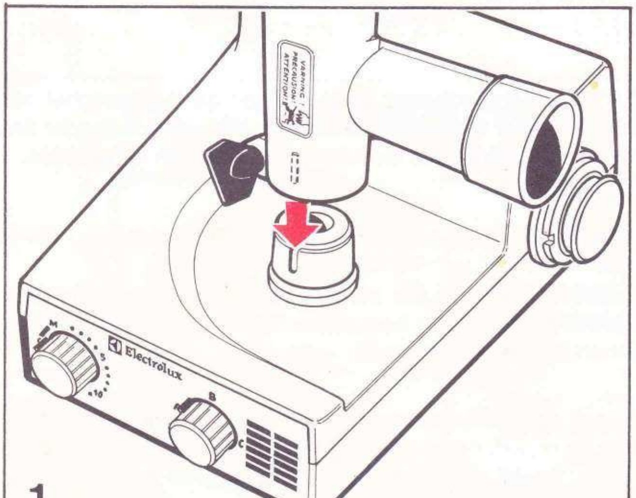
MALNING



3

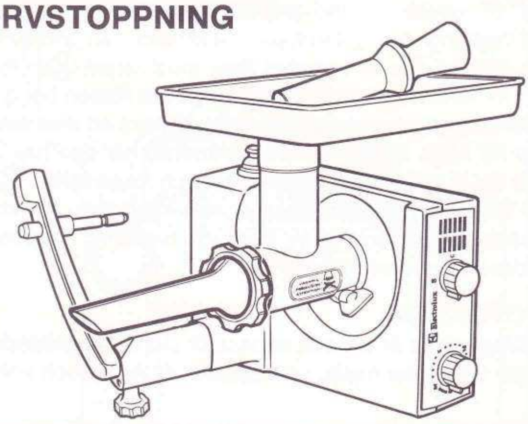


2

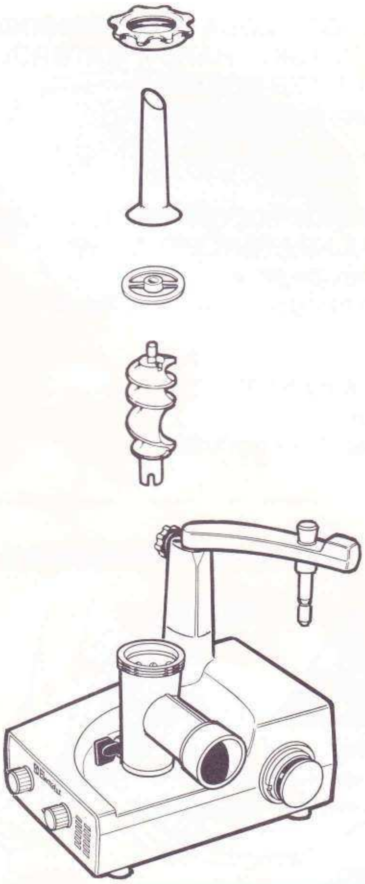


1

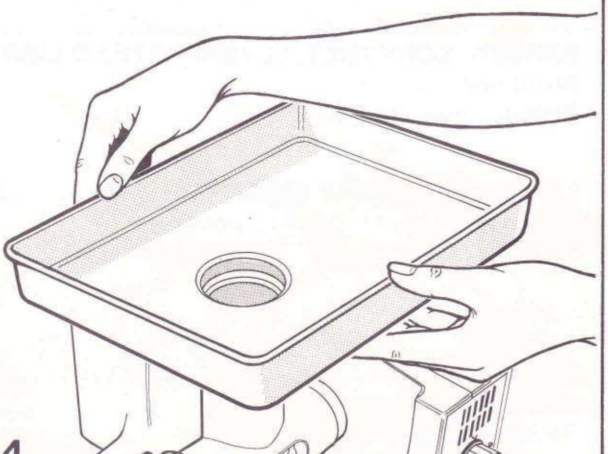
KORVSTOPPNING



3



2



4

Några råd om KVARNEN
(montering, bild 1–4)

Hopsättning (sätt inte på kvarnen hopmonterad):

1 Placera kvarnen på Assistent enligt bild. Kontrollera att klacken i kvarnhuset går i motsvarande slits i drivuttaget. Drag åt vingmuttern.
2 Kvarnvalsen sätts sedan i så att dess nedre spår griper i drivuttaget.
3 Tippa Assistent så att kvarnen kommer i arbetsläge.
4 Sätt fast matarskålen.

Kvarnen arbetar bäst om man inte pressar på med matarproppen. Låt kvarnen bestämma matningstakten.

Använd alltid matarproppen, aldrig något annat redskap.

■

MALNING

Kött, lever, fisk, potatis, nässlor, grönkål, spenat skäres i mindre bitar, apelsiner i klyftor. Förväll grönsaker. Mal på högsta hastighet. Pressa inte på för hårt med matarproppen, använd alltid matarbordet vid malning.

■

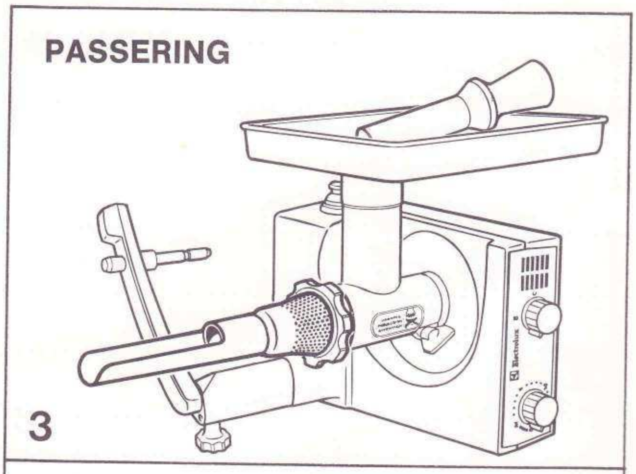
KORVSTOPPNING (montering, bild 1–4)

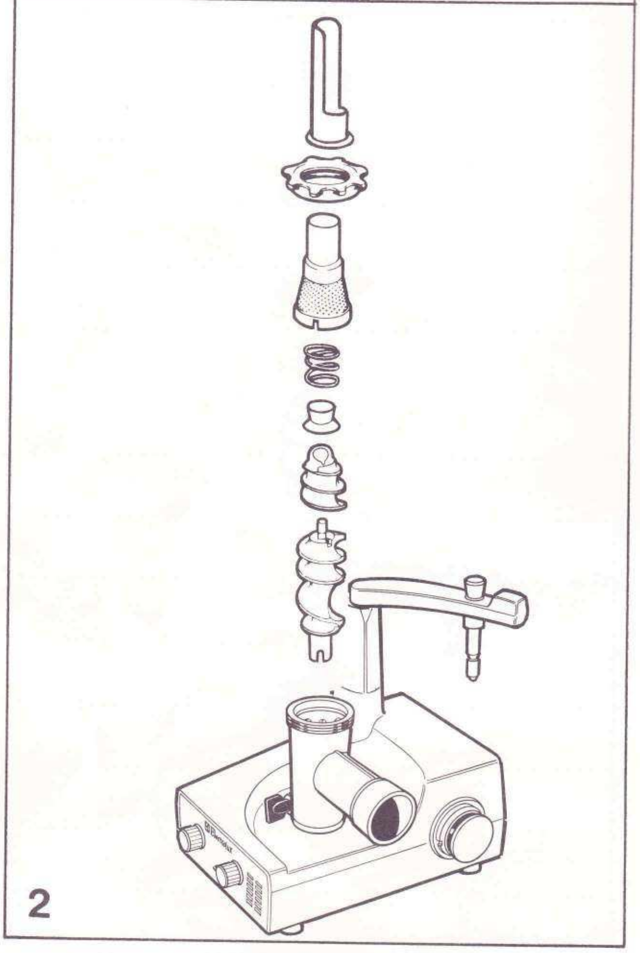
Trä korvskinnet på korvhornet. Fyll kvarnhuset med korvsmet och kör på låg hastighet. Se till att kvarnhalsen alltid är väl fylld så att luft ej pressas in i korven.

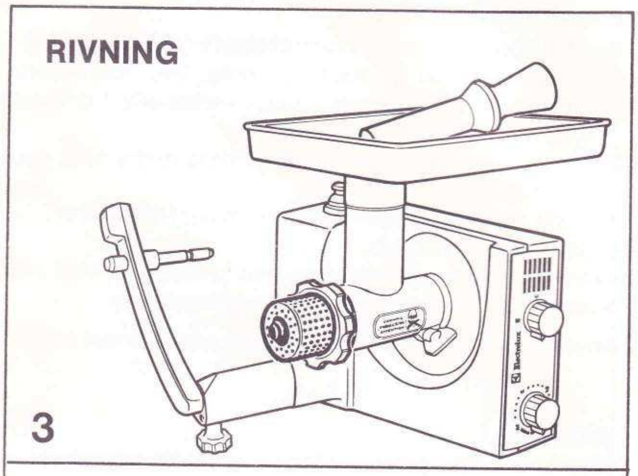
Anteckningar:

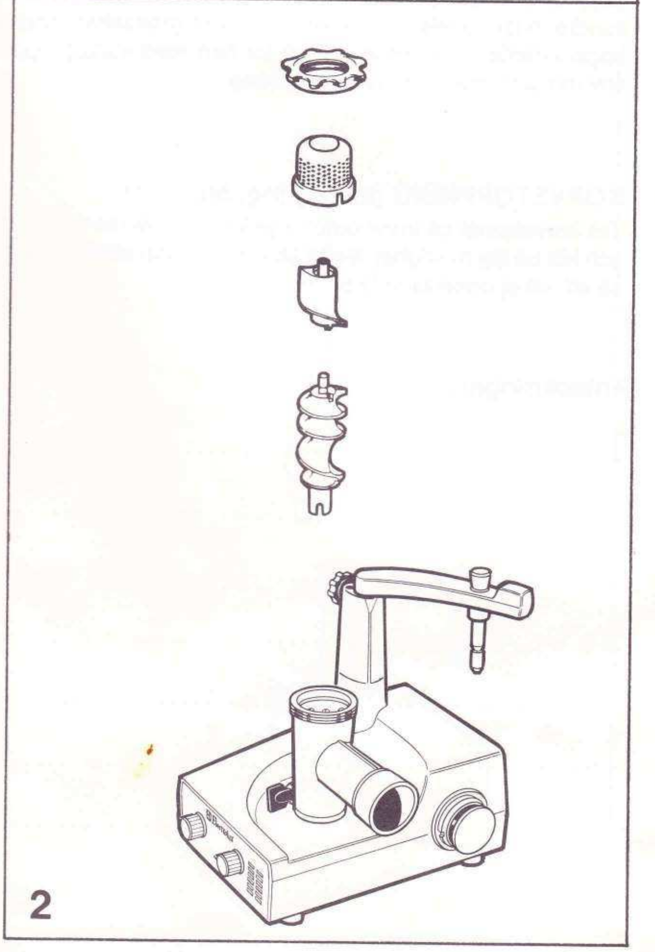
Anteckningar:

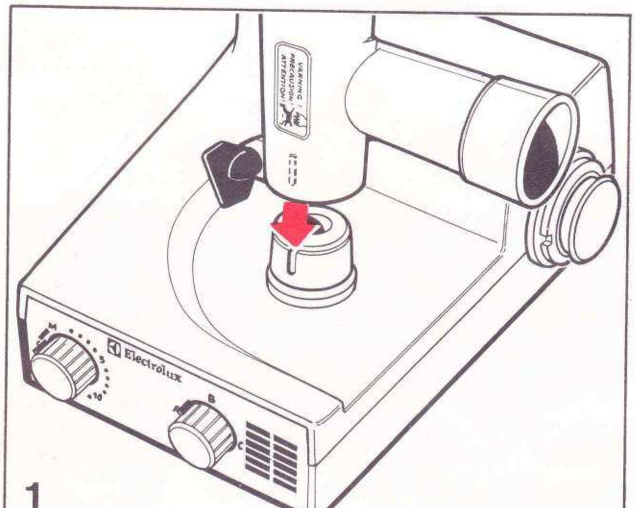
EXTRA TILLBEHÖR: PASSERTILLSATS RIVTILLSATS

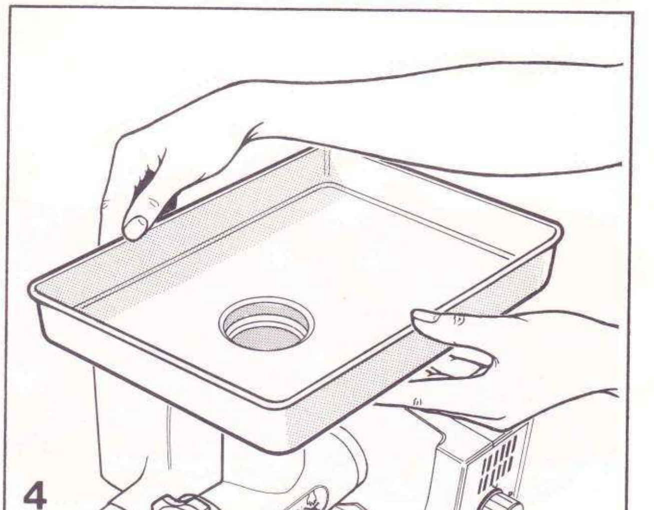












Några råd om KVARNEN
(montering, bild 1–5)

Hopsättning (sätt inte på kvarnen hopmonterad):

1 Placera kvarnen på Assistent enligt bild. Kontrollera att klacken i kvarnhuset går i motsvarande slits i drivuttaget. Drag åt vingmuttern.
2 Kvarnvalsen sätts sedan i så att dess nedre spår griper i drivuttaget.
3 Tippa Assistent så att kvarnen kommer i arbetsläge.
4 Sätt fast matarskålen.
5 Stänkskyddet behövs ibland vid rivning och passering.

Kvarnen arbetar bäst om man inte pressar på med matarproppen. Låt kvarnen bestämma matningstakten.

Använd alltid matarproppen, aldrig något annat redskap.

■

PASSERING

- Tomater, apelsiner, mogna krusbär (osnoppade), röda vinbärsklasar, passeras råa. OBS! Ej svarta vinbär.
- Äpplen, tomater och apelsiner klyvs, nypon snoppas.
- Förväll äpplen i vatten (1 dl per kg) så att klyftorna blir mjuka men ej sönderkokta. Passera på hög hastighet. Avfallet passeras en eller två gånger.
- Koka nypon mjuka i 15–30 min (3/4 l vatten per kg färska nypon). Nyponen med vattnet passeras en gång på hög hastighet.

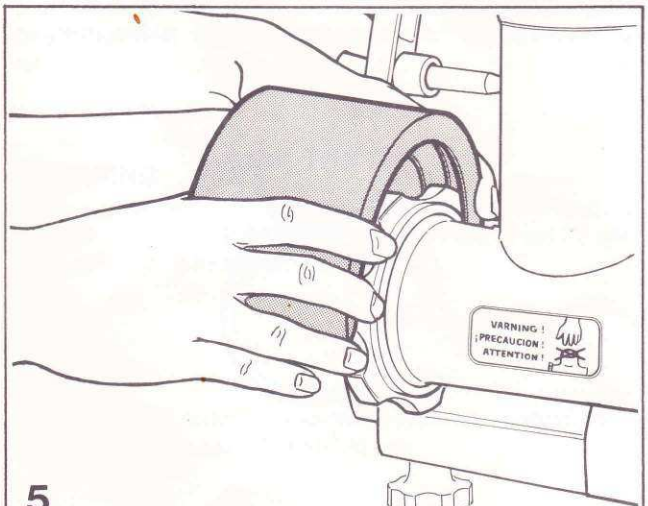
■

RIVNING

Mandel, nötter, ost, morötter, potatis, blockchoklad.

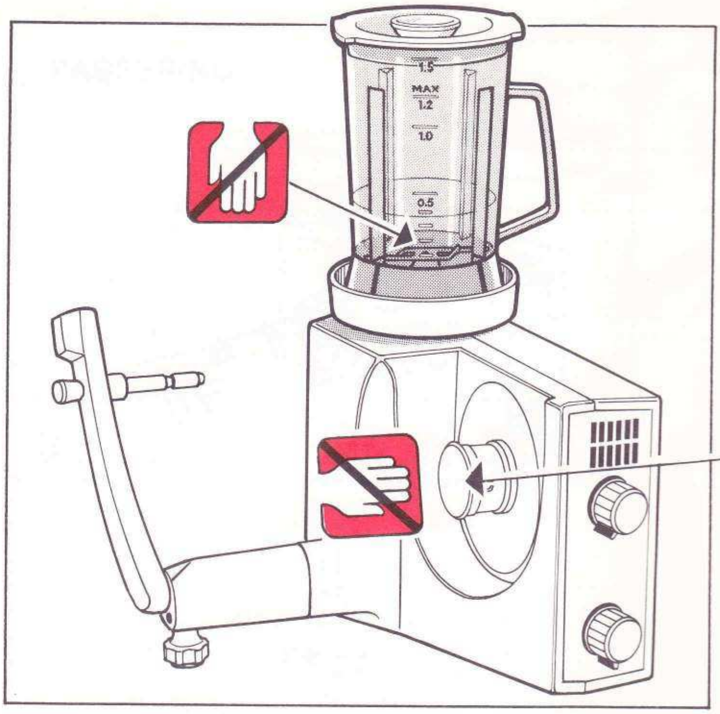
- Skär allt utom mandel och nötter i bitar.
- Skållad mandel torkas på duk.
- Riv på högsta hastighet.
- Låt kvarnen bestämma matningshastigheten. Vid matning med t ex mandel, nötter eller ost som inte är riktigt hård kan det annars uppstå en smet som får maskinen att stanna.

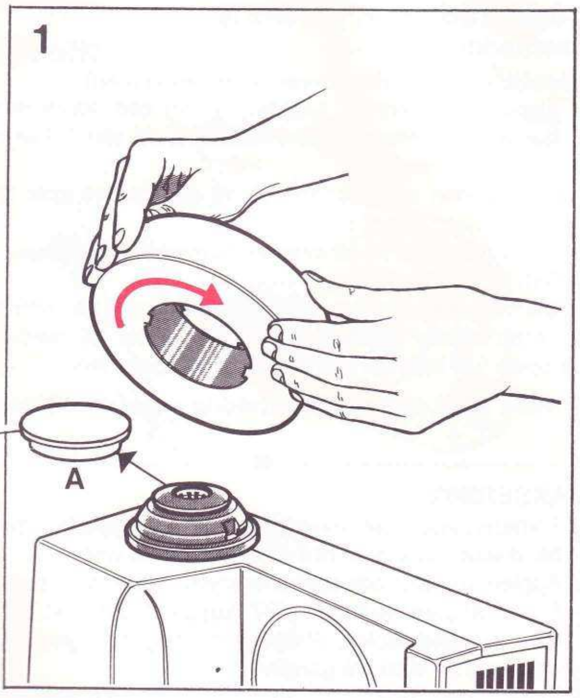
Anteckningar:

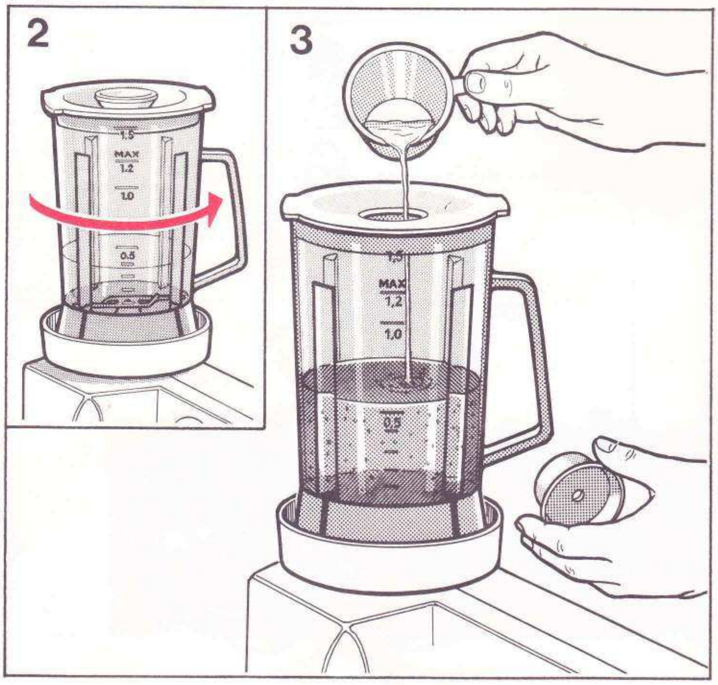


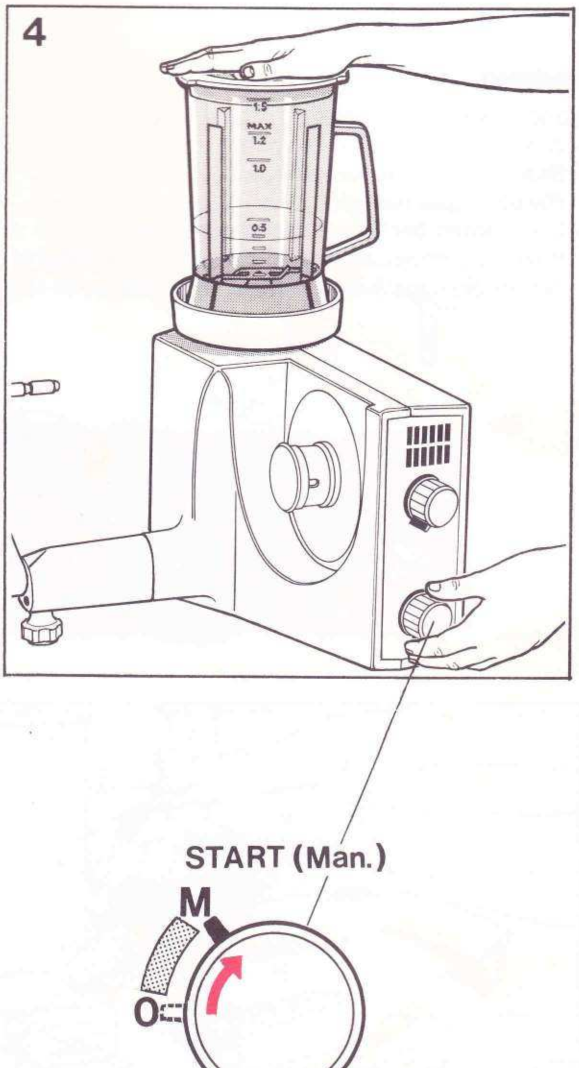
5

EXTRA TILLBEHÖR : MIXER









MIXERN (montering, bild 1–2)

1 Tag av skyddshatten A för drivuttaget för mixern och placera den på drivuttaget för kitteln.
Vrid fast fotringen moturs på drivuttaget för mixern.
2 Placera bägaren i fotringen och vrid den moturs till stopp.
3 Tillsätt de önskade ingredienserna och sätt på locken
Ställ hastighetsreglaget på högsta hastighet då ej annat uppges i recepten.
4 Håll handen på mixerns lock, och kör önskad tid genom att vrida ratt 1 mot M.

Kom ihåg:

att använda båda locken för att undvika stänk,
att dela hårda saker som ost och brödkanter i mindre bitar. Max 2 dl per omgång,
att om hårda eller alltför stora bitar hindrar knivarnas arbete, stanna mixern ett ögonblick och starta igen,
att stanna mixern innan den lyfts av,
att inte diska mixern i diskmaskinen. (Se även sid 15 "skötsel"),
att inte köra kryddnejlikor i mixern. Plasten missfärgas,
att inte köra mixern för länge.

FINFÖRDELNING

Kött skuret i mindre bitar till råbiff, max 200 g/omgång. Kör på högsta hastighet ca 5 sek.
Lever skuren i bitar till leverpastej, max 250 g lever och övriga ingredienser. Kör på högsta hastighet 30–40 sek.
Fisk skuren i mindre bitar till färs max 300 g fisk och övriga ingredienser. Kör på högsta hastighet 30–40 sek.
Potatis skuren i mindre bitar till raggmunk max 500 g potatis och övriga ingredienser. Kör på högsta hastighet ca 30 sek.
Kokta grönsaker, svamp och frukter till barnmat, soppor, puréer, max 3/4 l inkl. vätska. Kör alltid med lite vätska på högsta hastighet och späd sedan till önskad konsistens.

BLANDNING

(Mixning)
Drycker av olika slag, max 3/4 l. Tillsätt alla ingredienser och kör på högsta hastighet 5–10 sek. För kylning tillsätt istärningar från början.
Pannkaks- och våffelsmet, max 3/4 l. Tillsätt alla ingredienser och kör på högsta hastighet 5–10 sek.
Majonäs och dressing, max 2 dl olja. Tillsätt alla ingredienser utom 1 dl olja. Kör på högsta hastighet tills majonäsen tjocknat, ca 20 sek. Tillsätt resten av oljan i en fin stråle genom påfyllningshålet. OBS! Ingredienserna bör ha samma temperatur.

HACKNING

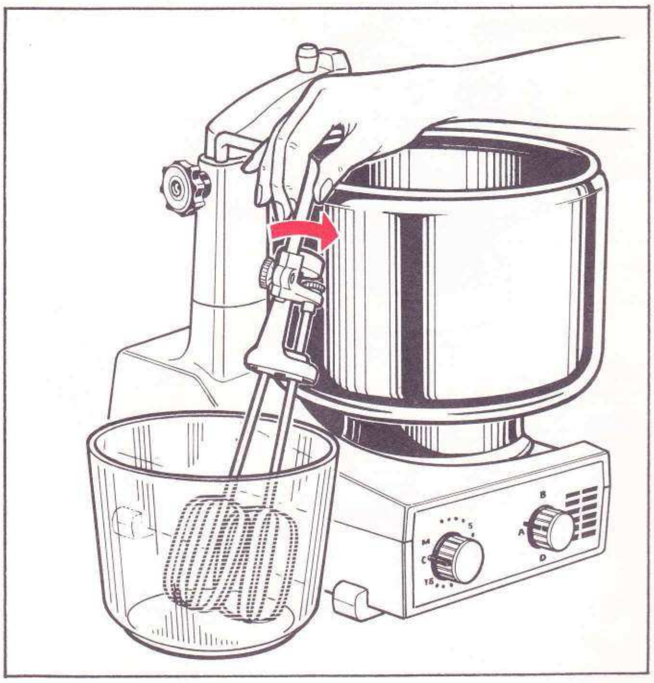
T.ex. ägg, persilja, dill, rödbetor, lök. Kör mindre mängder åt gången, ex. 1 eller 2 ägg, 1 lök eller rödbeta delad i 2 eller 4 delar, på högsta hastighet 1–3 sek.

RIVNING

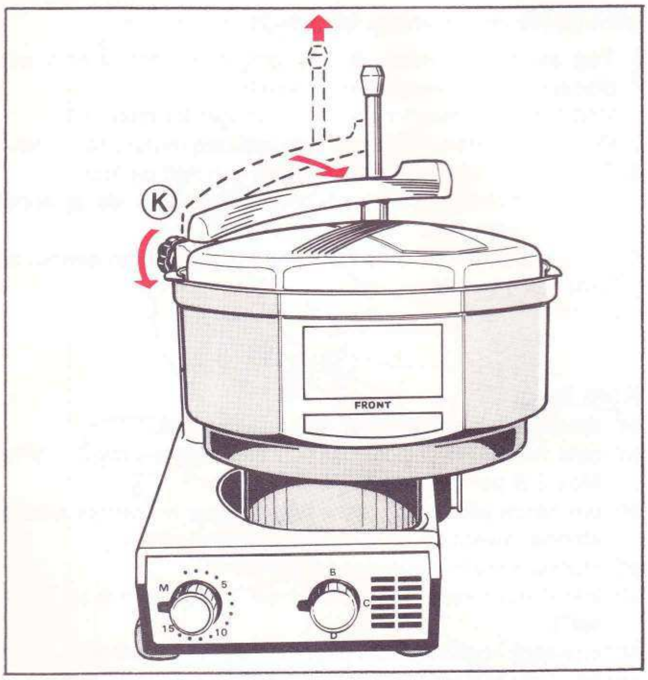
Nötter, mandel, torkade ostkanter, pepparrot, skorpor, 50–100 g. Kör på högsta hastighet 10–20 sek.

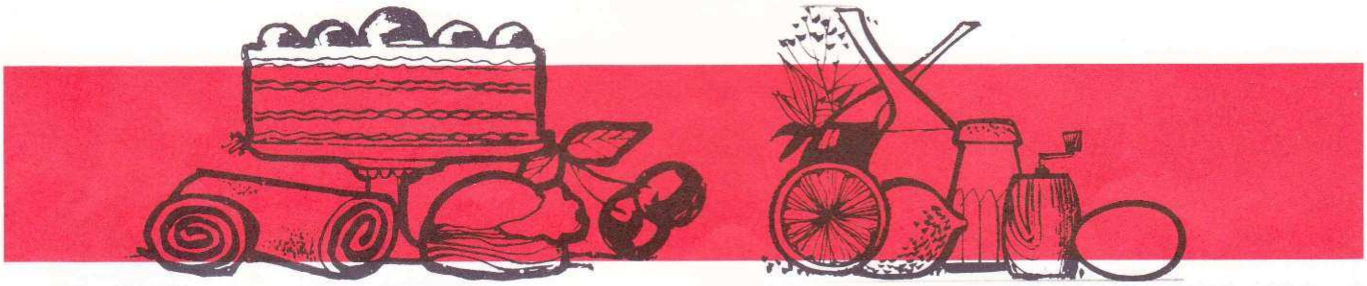
Anteckningar

EXTRA TILLBEHÖR: DUBBELVISP

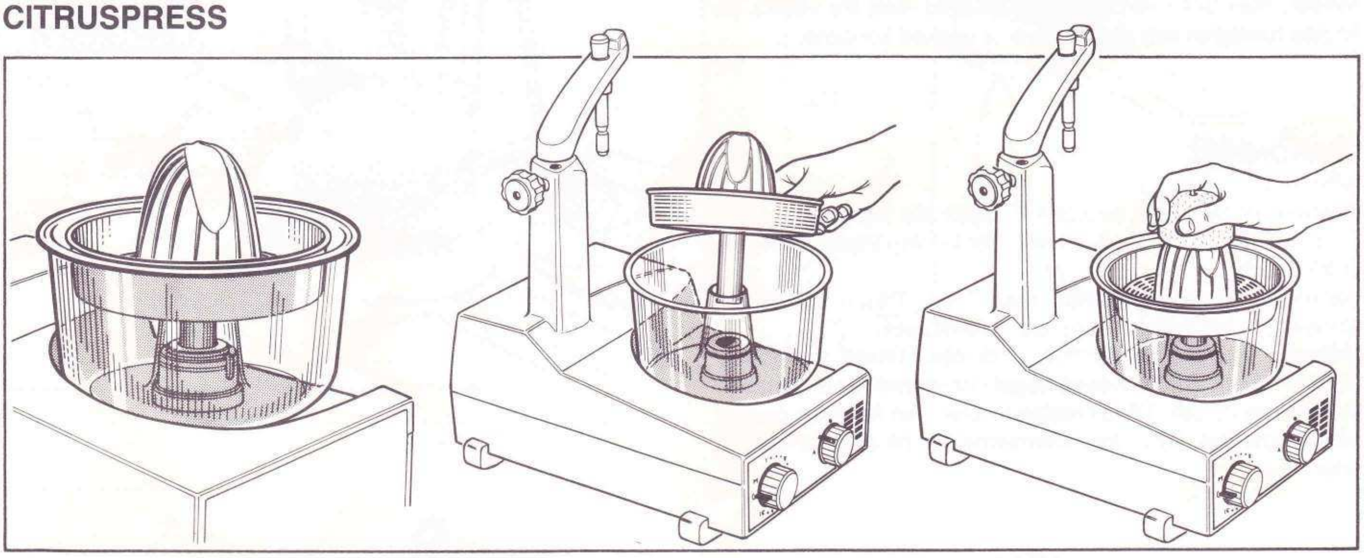


POTATISSKALARE





CITRUSPRESS



DUBBELVISP

Vispning

Grädde 1–5 dl, äggvitor 1–4 st, majonäs 1–2 satser (2–4 dl olja).

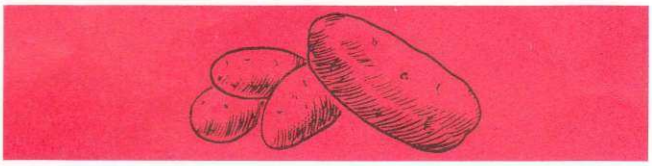
Starta maskinen på hög hastighet och tryck vispens gummitrissa mot kitteln. Uppstår ett sjungande ljud vid vispningen – tryck armen med gummitrissan hårdare mot kitteln.

Vispa väl kyld grädde 1–2 min. och äggvitor ca 1,5 min.

Majonnäs: Blanda alla ingredienser utom oljan. Tillsätt sedan oljan under fortsatt vispning 3–5 min. Ingredienserna bör ha samma temperatur.

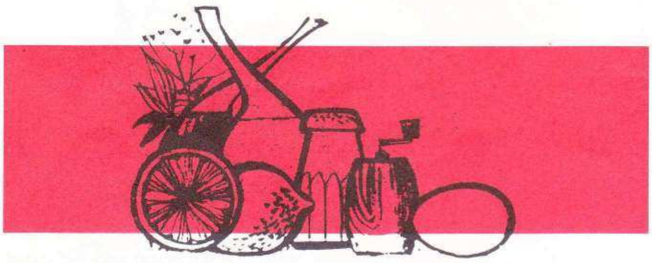
POTATISSKALARE

Högst 1,5 kg potatis per omgång. Placera potatisskalaren på kittelns plats och tryck ned den. Häll i ca 1 liter vatten. Skölj av potatisen före skalningen och dela långa potatisar. Lägg på locket och för in armen över locket men ej längre än vad som behövs för att locket ska sitta stadigt. Lås sedan armen i detta läge med ratten (K). Kör maskinen på högsta hastighet någon minut för färsk potatis annars 3–5 min. **Använd timern!** Skölj potatisen och putsa efter. Rengör potatisskalaren i kallt vatten. Kugghjulen på behållarens undersida får ej utsättas för diskmedel. Potatisskalaren ska förvaras luftig, lägg därför på locket upp och ner.



CITRUSPRESS

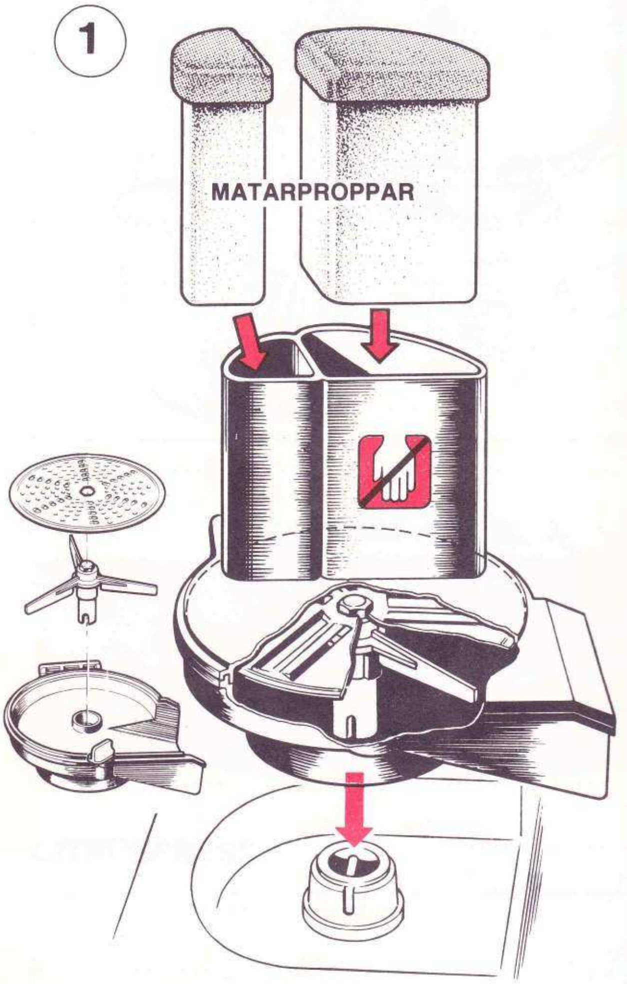
Citruspressen placeras på kittelns plats och frukthalvorna pressas mot den roterande toppen.

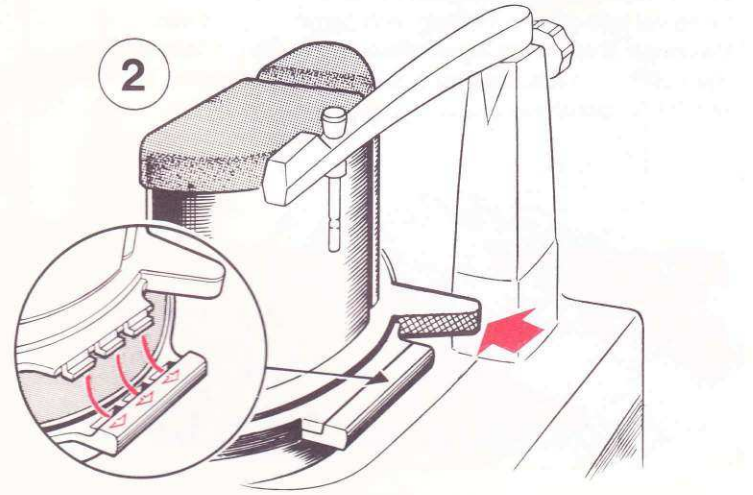


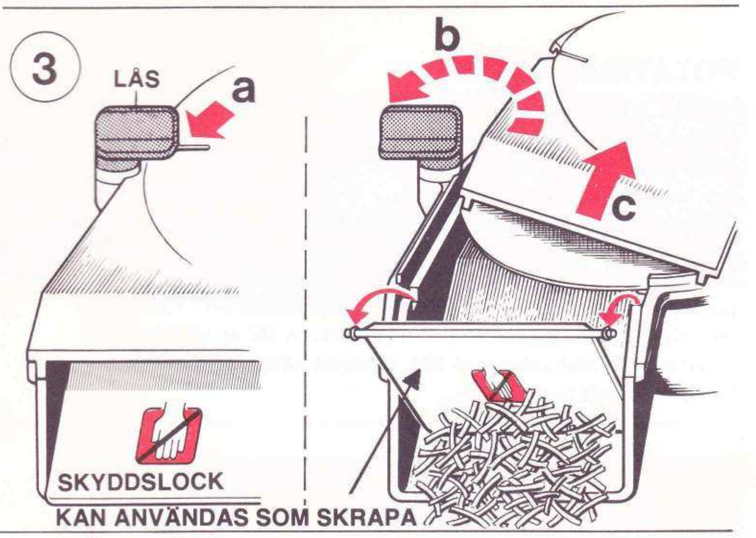
Anteckningar:

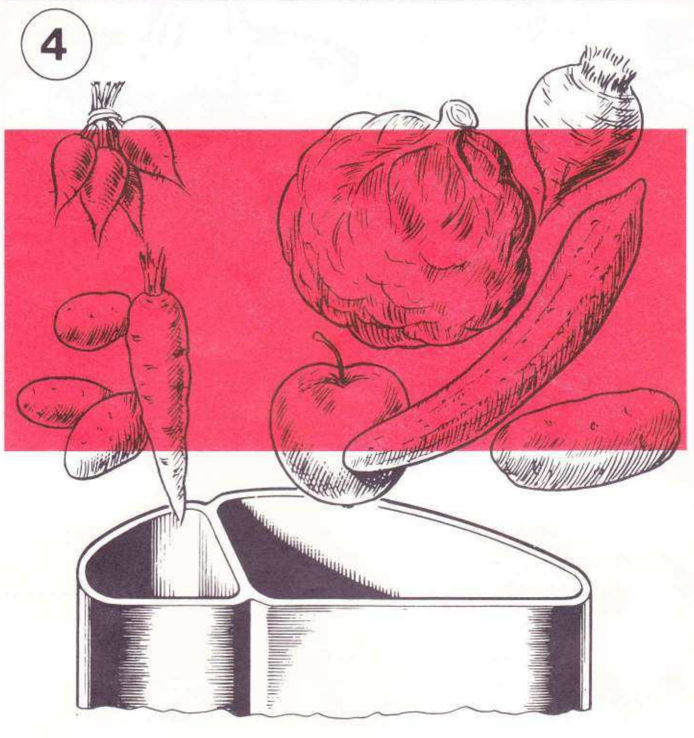
GRÖNSAKSSKÄRARE

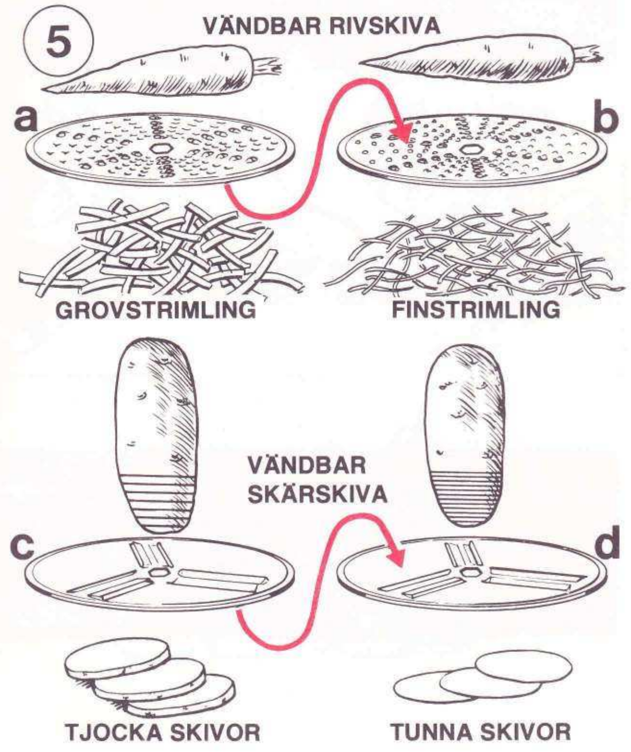
Praktiskt behör med stor kapacitet. Se bilderna.











UPPACKNING. Kontrollera att varan är felfri.

TRANSPORTSKADOR skall omedelbart (inom sju dagar) anmälas till den som ansvarat för transporten.

BESKRIVNING (Se även sammanställningsbild sid 3). Assistent köksmaskin är avsedd för uppställning på fast underlag t.ex. köksbänk, bord eller dylikt. Assistent kan förses med olika tillbehör för degknådning, blandning, rörning, mosning, malning, visping, m.m. enligt beskrivning i denna bruksanvisning. Tillbehör se sid 2. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

FÖRE ANVÄNDNING bör man diska tillbehören. **Diska inte kvarnen eller mixern i maskin.** Plastdetaljer får ej diskas vid högre temperatur än 80°C. I kitteln kan finnas rester av svärtande polervax. Gnid kitteln invändigt ett par gånger med matfett och torka rent. Diska sedan som vanligt.

Allmänna råd vid användning

Viktigt! Använd matarpropp, mixerlock och skyddslock för drivuttagen. Lämna inte små barn utan tillsyn när köksmaskinen är igång. Drag gärna ur stickproppen när maskinen inte används om det finns risk för att barn kan komma åt startratten och drivuttagen (sätt alltid på skyddslocket).

Läs noga de tips som finns i denna bruksanvisning så blir det lätt att använda Assistent på ett rationellt och arbetsbesparande sätt.

Vrid ratt 1 till 0-läget om något av redskapen kör fast.

Motorn har ett automatiskt skydd som bryter strömmen vid **överbelastning** och motorn stannar.
Kontrollera att rätt verktyg valts, att degen inte är för tung och starta igen.

SKÖTSEL

Håll maskinen ren. Torka den med en lätt fuktad trasa, ev med lite diskmedel på. Använd inte repande eller lösande rengöringsmedel.
Motorstativet (A) får inte ställas i vatten.
Tillbehören utom mixern och köttkvarnen kan diskas i maskin. Placera alltid plastdetaljer i den övre diskkorgen. Högsta disktemperatur får vara 80°C.
Det enklaste sättet att diska mixern är att fylla den till 3/4 med vatten, slå i en droppe diskmedel och köra den en kort stund (glöm inte att lägga på locket).

OM KÖKSMASKINEN INTE FUNGERAR

Kontrollera att stickproppen är isatt och att säkringen (proppen) i elcentralen är hel (Tag ev ut den och se efter).

BYTE AV DRIVREM

Drag ut stickproppen.
Skruva loss bottenplåten (använd krysspårmejsel).
Sätt på den nya drivremmen.
Skruva fast bottenplåten.

Gör inte ingrepp i köksmaskinen. Felaktiga åtgärder kan leda till personskador eller funktionsfel.

GARANTI

1 års garanti. I Sverige gäller av EHL antagna garanti-åtaganden. Se "EHL köpdokument" som tillhandahålles av säljaren.

SERVICE OCH RESERVDELAR kan erhållas från Er Electroluxåterförsäljare eller AB Elektroservice (Se Hushållsmaskiner i telefonkatalogens yrkesregister). Uppge då produktnummer och modellbeteckning som finns på dataskylten (se bild på sid 3).

SÄKERHET

Köksmaskinen är endast avsedd att användas enligt denna bruksanvisning. Användes den för andra ändamål kan det uppstå risker för person- eller sakskador.

INSTALLATION

Välj en plats som är lämplig ur arbetssynpunkt och inte för långt ifrån kylskåp och spis. Tänk på att det skall finnas ett el-uttag inom 2 m avstånd.

EL-ANSLUTNING

Anslut stickproppen till vägguttaget. Både jordat och ojordat 220 V vägguttag får användas.

Mått och vikt

Diverse specerier

Farinsocker	1 dl	= 70 g
Florsocker	1 dl	= 60 g
Havregryn	1 dl	= 30–35 g
Kakao	1 msk	= 6 g
Korinter	1 dl	= 50–60 g
Mandel, nötter	1 dl	= 65 g
Mannagryn	1 dl	= 70 g
Margarin (fast)	1 dl	= 95 g
Margarin (smält)	1 dl	= 90 g
Risgryn (långkorn)	1 dl	= 80 g
Risgryn (rundkorn)	1 dl	= 90 g
Russin	1 dl	= 50–70 g
Rågflingor	1 dl	= 35 g
Salt	1 msk	= 10 g
Sirap	1 dl	= 140 g
Strösocker	1 dl	= 85 g

Mjöl

Vetemjöl	1 dl	= 60 g
Grahamsmjöl	1 dl	= 60 g
Rågsikt	1 dl	= 55 g
4-sädesslag	1 dl	= 50 g
Fint matbrödsmjöl	1 dl	= 50 g
Grovt matbrödsmjöl	1 dl	= 55 g
Fint rågmjöl	1 dl	= 50 g
Grovt rågmjöl	1 dl	= 55 g

Väg eller mät alltid ingredienserna noggrant. Mät alltid mjöl genom att hälla från påsen i graderat mätkärl, packa aldrig mjöl.

RECEPT

BAKNING

VETEBRÖD
Redskap: kittel, rulle, kniv

50 g jäst
100–150 g margarin
5 dl mjölk
1–1,5 dl strösocker
0,5 tsk salt
13–14 dl (ca 800–850 g) vetemjöl

Smält margarinet och tillsätt mjölken, värm till +37°C.
Smula jästen i kitteln, tillsätt socker, salt, margarin och mjölk. Starta maskinen på låg hastighet och låt gå 1–2 min för att lösa upp jästen.
Stanna maskinen. Lås rullen ca 1 cm från kittelkanten. Tillsätt hela mjölmängden. Starta igen på låg hastighet och öka successivt. Låt maskinen gå 4–5 min.
Jäs degen övertäckt i rumstemp. Baka ut till bullar eller längder. Låt brödet jäsa övertäckt på plåt ca 30 min.
Grädda småbullar i 225–250°C, 8–12 min längder i 200–225°C, 15–20 min.

VETEBRÖD
Redskap: kittel, degkrok

150 g jäst
300–400 g margarin
1,5 l mjölk
3–4 dl strösocker
2 tsk salt
4 l (ca 2,4 kg) vetemjöl

Smält margarinet och tillsätt mjölken, värm till +37°C.
Smula jästen i kitteln, tillsätt socker, salt, margarin och mjölk. Starta maskinen på låg hastighet och låt gå 1–2 min tills jästen är upplöst. Stanna maskinen, tillsätt 2/3 av mjölet. Starta maskinen och låt den gå tills mjölet är inblandat ca 1 min. Därefter tillsätts resten av mjölet lite i sänder. Öka hastigheten successivt till D. Knåda ytterligare 5–6 min.
Låt degen jäsa övertäckt i rumstemperatur. Baka ut till längder eller bullar. Jäs övertäckt på plåt och grädda.
Småbullar 225–250°C, 8–12 min, längder 200–225°C, 15–20 min.

VITT MATBRÖD
Redskap: kittel, rulle, kniv

50 g jäst
2 tsk salt
0,5 dl matolja
5 dl vatten
13 dl (ca 800 g) vetemjöl
(basilika el. oregano)

Smula jästen i kitteln, tillsätt salt, matolja (ev kryddor) och vatten +37°C. Starta maskinen på låg hastighet och låt gå 1–2 min tills jästen lösts upp.
Stanna maskinen och tillsätt allt mjölet. Lås rullen ca 2 cm från kittelkanten. Starta på låg hastighet och öka successivt till "D". Knåda 4–5 min.
Låt degen jäsa övertäckt i rumstemperatur.
Baka ut till formbröd, längder eller småfranska. Låt jäsa övertäckt på plåt. Grädda formbröd, längder i 200–225°C, ca 30 min. Småfranska i 225–250°C, ca 15 min.

MATBRÖD AV 4-sädesslag
Redskap: kittel, rulle, kniv

50 g jäst
1 msk salt
1 l mjölk eller vatten
0,5 dl matolja
1 msk ättiksprit
0,5 dl sirap
1 msk stött fänkål
ca 3,2 l (1,6 kg) mjöl av 4-sädesslag

Smula jästen i kitteln, tillsätt salt, matolja, ättiksprit, sirap och kryddor. Häll på mjölken/vattnet +37°C.
Starta maskinen på låg hastighet och låt gå 1–2 min tills jästen är upplöst. Stanna maskinen.
Tillsätt hela mjölmängden, lås rullen ca 2 cm från kittelkanten. Starta maskinen på låg hastighet, öka successivt. Knåda degen i 5–6 min.
Låt jäsa övertäckt i rumstemperatur. Baka ut till 4 limpor, låt jäsa övertäckt på plåt.
Grädda i 175° ca 50 min.

GROVA LIMPOR
Redskap: kittel, rulle, kniv

100 g jäst
1 msk salt
0,5 dl matolja
fänkål och anis
1 l filmjölk
ca 2,6 l (1,5 kg) grovt matbrödsmjöl

Ljumma filmjölken till +37°C. Smula jästen i kitteln, tillsätt salt, matolja och kryddor och filmjölk. Starta maskinen på låg hastighet och låt gå 1–2 min tills jästen lösts upp. Stanna maskinen, tillsätt mjölet. Lås rullen ca 2 cm från kittelkanten. Starta på låg hastighet, öka successivt. Knåda degen 5–6 min. Låt jäsa övertäckt i rumstemperatur. Baka ut till 4 limpor och jäs dem på plåt. Grädda i 175–200° ca 50 min.

FRUKOSTBULLAR
Redskap: kittel, rulle, kniv

100 g jäst
1 l vatten
0,5 dl matolja
1 msk salt
1 msk pomeransskal (malda)
ca 3 l (1,6 kg) matbrödsmjöl av vete

Smula jästen i kitteln, tillsätt matolja, salt, pomeransskal och vatten +37°C. Starta maskinen på låg hastighet och kör 1–2 min tills jästen lösts upp. Stanna maskinen. Tillsätt hela mjölmängden, lås rullen ca 2 cm från kittelkanten. Starta på låg hastighet, öka successivt. Knåda degen 4–5 min.
Låt jäsa övertäckt i rumstemperatur. Baka ut till runda bullar. Låt jäsa övertäckt på plåt. Grädda i 200–225°C, ca 15 min.

SURDEGSBRÖD
Redskap: kittel, rulle, kniv

Deg I

3 dl grovt rågmjöl
2 dl vete el rågkross
15 g jäst
3 dl vatten (+37°C)

Deg II

35 g jäst
1 msk salt
2 msk malda brödkryddor
6 dl vatten (+37°C)
2 l (1,1 kg) rågsikt

Blanda rågmjöl, kross, jäst och vatten i kitteln. Täck med locket och låt stå i rumstemperatur 3 dagar.
Lös upp jästen i lite vatten och häll den över surdegen, tillsätt salt och kryddor och sist rågsikten.
Starta maskinen på låg hastighet, öka successivt. Knåda degen 5–6 min. Låt jäsa 30–40 min övertäckt i rumstemperatur. Baka ut till 2 runda eller 3 långa limpor. Jäs på plåt ca 30 min. Grädda i 175° 50–60 min.

SOCKERKAKA
Redskap: kittel, rulle, kniv

2 ägg
2 dl strösocker
50 g smält avsvalnat margarin
3 dl (180 g) vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
1 dl mjölk el vatten

Vispa ägg och socker på högsta hastighet i 5 min, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger under vispningen. Stanna maskinen, tillsätt margarin, mjöl, bakpulver, vaniljsocker och mjölk. Starta maskinen på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen när allt är väl blandat. Häll upp i smord och bröad from. Grädda i 175–200°, 45–50 min.

ASSISTENT – SOCKERKAKA
Redskap: kittel, rulle, kniv

125 g rumsvarmt margarin
3 dl strösocker
2 ägg
3/4 dl vatten
rivet citronskal
3,5 dl (210 g) vetemjöl
1 tsk bakpulver

Rör margarin, socker och ägg på högsta hastighet i ca 5 min, för rullen mot kittelns mitt några gånger. Stanna maskinen, tillsätt vatten, citronskal, mjöl och bakpulver. Starta på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen så fort smeten är väl blandad. Slå smeten i smord och bröad form. Grädda i 175°, 50–60 min.

Variation Chokladkaka

Byt ut citronskalet mot 1 msk vaniljsocker och 3 msk kakaopulver.

RULLTÅRTA
Redskap: kittel, rulle, kniv

3 ägg
2 dl strösocker
2 dl (120 g) vetemjöl
1 tsk bakpulver

Fyllning: mos, sylt el färska bär.

Vispa ägg och socker på högsta hastighet ca 5 min, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger.
Stanna maskinen, tillsätt mjöl och bakpulver. Starta på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt några gånger. Stanna så fort allt är blandat.
Häll smeten i smord form eller långpanna 30×40 cm. Grädda i 250°, 5–8 min.

MJUK PEPPARKAKA
Redskap: kittel, rulle, kniv

2 ägg
3 dl strösocker
1 tsk kanel
2 tsk malen kardemunna
1/2 tsk malda nejlikor
rivet skal av 1/2 citron
50 g hackad mandel
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1,5 dl grädde el gräddfil
50 g smält avsvalnat margarin

Vispa ägg och socker på högsta hastighet i ca 5 min, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen. Tillsätt kryddor, mjöl, bakpulver, grädde och margarin. Starta på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt några gånger. Stanna så fort smeten är blandad. Häll upp i väl smord och bröad form. Grädda i 175–200° ca 45–50 min.

KORINTKAKA
Redskap: kittel, rulle, kniv

*200 g **rumsvarmt** margarin*
2 dl strösocker
4 ägg
3,5 dl korinter
3,5 dl (210 g) vetemjöl

Rör margarin och socker på hög hastighet i 4 min, tillsätt äggen och låt maskinen gå ytterligare ca 3 min. För rullen mot kittelns mitt några gånger. Stanna maskinen och tillsätt korinter och mjöl. Starta på låg hastighet, för rullen mot mitten några gånger. Stanna maskinen när smeten är blandad. Häll den i smord och bröad form. Grädda i 175° ca 60 min.

MANDELKUBBAR
Redskap: kittel, rulle, kniv

150 g rumsvarmt margarin
3 dl strösocker
2 ägg
1 msk hjorthornssalt
8 droppar bittermandelolja
2 dl mjölk
11 dl (650 g) vetemjöl

Rör margarin, socker, ägg, hjorthornssalt och bittermandelolja vitt och poröst på hög hastighet. För rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen, tillsätt mjölk och mjöl. Starta på låg hastighet och stanna så fort ingredienserna blandats. Rulla ut degen till en rulle och skär i bitar. Pensla med ägg och strö pärlsocker över. Grädda i 200–225° ca 10 min.

MÖRDEG
Redskap: kittel, rulle, kniv

200 g margarin (rumsvarmt)
1 dl strösocker
1 ägg
5 dl (300 g) vetemjöl
2 tsk vaniljsocker

Margarin, socker och ägg rörs vitt och poröst på hög hastighet.
Stanna maskinen, tillsätt mjöl och ev vaniljsocker. Starta på låg hastighet, öka till medel och låt maskinen gå tills degen är väl blandad.
Låt degen stå kallt ca 1 tim före utbakning.
Mördegen kan användas som grunddeg till många olika småkakor: finska pinnar, brysselkex, spritsar, kanelstänger etc. Grädda 8–10 min i 200°.

PEPPARKAKOR
Redskap: kittel, rulle, kniv

350 g margarin
4 dl strösocker
1,5 dl vatten
1 dl sirap
1 msk malda pomeransskal
1 tsk malda nejlikor
1/2 tsk malen kryddpeppar
1 1/2 tsk malen ingefära
3 tsk kanel
1 msk bikarbonat
1,4 l (850 g) vetemjöl

Lägg margarin, socker, vatten, sirap och kryddor i en kastrull, koka upp och häll i kitteln. Låt blandningen svalna.
Blanda bikarbonaten med mjölet och häll i kitteln. Starta maskinen på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt några gånger. Öka hastigheten successivt. När degen är färdigblandad ställs den i kylskåp ett dygn.
Kavla ut tunt, tag ut kakor med mått, grädda 5–6 min i 200°.

Anteckningar

....

....

....

....

....

MATLAGNING

KÖTTFÄRS
Redskap: mixer, köttkvarn, kittel, rulle, kniv

500 g nötkött
1 gul lök
2 skorpor
2 dl vatten
1 ägg
1,5 tsk salt
peppar

Skala löken och dela den i 4 delar, lägg den i mixerbägaren, tillsätt skorporna, delade i mindre bitar och vattnet. Kör mixern ca 30 sek, häll blandningen i kitteln.
Skär köttet i bitar och mal i kvarnen på hög hastighet. Lägg köttfärsen i kitteln. Tillsätt ägg och kryddor.
Starta på låg hastighet, för rullen mot kittelns mitt ett par gånger. Stanna maskinen när färsen är blandad.
Forma till köttbullar, biffar etc.

FLÄSKKORV
Redskap: köttkvarn, kittel, rulle, kniv, korvhorn

3 m korvskinn
750 g nötkött
500 g fläskkött
500 g späck
750 g halvkokt, skalad potatis
1 1/2 msk salt
1 tsk strösocker
1 tsk vitpeppar
1 tsk kryddpeppar
1 tsk ingefära
1 l kokt kall mjölk

Lägg korvskinnet i kallt vatten och skölj det noga.
Skär kött, späck och potatis i bitar och mal i kvarnen på högsta hastighet. Lägg färsen i kitteln och tillsätt kryddorna. Starta maskinen på låg hastighet späd med mjölken, låt maskinen gå tills smeten är väl blandad. Montera kvarn och korvhorn enligt beskrivning. Trä upp korvskinn på korvhornet. Fyll kvarnhuset med korvsmet, starta på låg hastighet. När korvhornet är fylld med smet stannas maskinen och korvskinnet knyts till, starta maskinen igen.
Kvarnhalsen bör alltid vara fylld med smet så att luft inte pressas in i korven.
Dela av korven i lagom stora bitar, knyt om.
Spola korvarna i kallt vatten, gnid in dem med en blandning av 2 msk salt, 2 msk socker, 0,5 msk saltpeter. Sjud korven 20–30 min.
Korven kan också frysas in, i så fall skall den inte gnidas in med saltblandningen.

LEVERPASTEJ
Redskap: kvarn, kittel, rulle, kniv

500 g nötlever
250 g bogfläsk
4 ansjovisfiléer
1/2 gul lök
2 ägg
3/4 dl vetemjöl
1,5 dl kaffegrädde
2 tsk salt
2 tsk ansjovisspad
1/2 krm vitpeppar
1/2 krm svartpeppar
2 krm mejram

Skölj levern, skär lever och fläsk i bitar och mal det tillsammans med lök och ansjovis, mal 2 gånger om man vill ha en slätare pastej.
Lägg det malda i kitteln, tillsätt övriga ingredienser. Starta på låg hastighet, stanna maskinen så snart smeten är blandad.
Häll i 2 smorda avlånga formar. Täck med smörpapper eller aluminiumfolie. Koka i vattenbad i ugn 200°, 65–75 min.

FISKFÄRS
Redskap: kvarn, kittel, rulle, kniv

500 g fiskfilé
2 tsk salt
2 tsk potatismjöl
1 krm vitpeppar
2 ägg
150 g margarin (rumsvarmt)
1 dl vetemjöl
4–5 dl kaffegrädde

Mal fisken 2 gånger i kvarnen och lägg den sedan i kitteln. Tillsätt salt, potatismjöl, peppar och ägg. Starta maskinen och rör smeten kraftigt på hög hastighet. Tillsätt margarinet i klickar. Späd med vetemjölet utrört i grädden. Arbeta färsen smidig.
Häll färsen i väl smord och bröad form. Täck med aluminiumfolie eller lock. Koka i vattenbad i ugn, 200°, 50–60 min.

KROPPKAKOR
Redskap: kvarn, kittel, rulle, kniv

600 g kall kokt potatis (8–10)
2,5 dl vetemjöl
1 tsk salt
1 ägg
150–200 g rimmat fläsk el rökt skinka i tärningar
1 gul lök finhackad
svartpeppar

Mal potatisen på hög hastighet. Lägg den i kitteln, tillsätt mjöl, salt och ägg. Starta maskinen på låg hastighet, öka något. Så fort degen är blandad stannas maskinen. Forma degen till en tjock rulle. Skär den i 12 lika stora delar.
Bryn fläsk och lök, krydda och låt svalna.
Tag varje degbit och gör en fördjupning i mitten, fyll med fläsktärningar. Forma degen till en rund boll så att fyllningen täcks.
Koka upp vatten + salt, lägg i några kroppkakor åt gången, låt koka utan lock ca 8 min.

JANSSONS FRESTELSE
Redskap: grönsaksskärare, grova rivskivan

500 g (6–8 st) rå potatis
18–20 ansjovisfiléer
1–2 hackade gula lökar
ansjovisspad
2–3 dl grädde

Skala lök och potatis. Riv dem på grönsaksskäraren med grova rivskivan.
Smörj en låg eldfast form. Varva potatis, lök och ansjovis. Potatis underst och överst.
Häll på ansjovisspad och grädde. Grädda i 225°, 45–60 min.

POTATISMOS
Redskap: kittel, rulle, kniv

750 g (10 st) potatis
1 msk margarin
salt, peppar, muskot efter smak
2,5 dl kokt mjölk

Skala och koka potatisen, häll av vattnet och ånga av potatisen väl, häll den i kitteln.
Starta maskinen på hög hastighet, mosa potatisen genom att pressa rullen för hand mot kittelns vägg några gånger. När potatisen är jämn och slät, tillsätts kryddor, den varma mjölken tillsätts successivt. Vispa någon minut för att få moset luftigt.

POTATISGRATIN
Redskap: grönsaksskärare, grova skärskivan

600 g potatis
1 gul lök
1 msk margarin
1,5 tsk salt
vtitpeppar
2 dl mjölk el kaffegrädde

Skala potatisen och skiva den på grova skärskivan i grönsaksskäraren. Skiva löken.
Varva potatis, lök och kryddor i en smord eldfast form. Häll på mjölken och klicka ut margarinet. Grädda i 225° ca 40 min.

Variation med kasseler

Byt ut löken mot vitlök eller vitlökspulver. Grädda ca 25 min. Tag ut formen och täck potatisen med tunna skivor kasseler. Strö på lite riven ost och grädda ca 15 min till.

POTATISKAKA
Redskap: grönsaksskärare, grova rivskivan

600 g potatis
2 gula lökar
salt, peppar
margarin till stekning

Skala potatisen. Riv den på grova rivskivan i grönsaksskäraren. Riv löken.
Bryn margarinet i en stekpanna, lägg i potatis och lök, krydda, packa till något, stek på svag värme ca 10 min. Vänd försiktigt upp kakan på lock eller plant serveringsfat, låt den sedan försiktigt glida ner i stekpannan igen med den brynta sidan uppåt. Stek ytterligare ca 8 min.
Servera med knaperstekt fläsk eller bacon.

SOMMARGURKA
Redskap: grönsaksskärare, fina skärskivan

1 gurka
2 msk finhackad persilja
2 msk ättiksprit
2 msk strösocker
1 dl vatten
vitpeppar
krm salt

Skiva gurkan på fina skärskivan i grönsaksskäraren. Hacka persiljan (i mixern). Blanda ättika, socker, vatten och kryddor. Häll blandningen över gurkan och persiljan. Låt stå ca 30 min i kylskåp före servering. Servera till stekt kött eller fisk.

ÄPPELKAKA
Redskap: mixer, kittel, rulle, kniv

15 sötmandlar
150 g margarin (rumsvarmt)
1 dl strösocker
3 dl ströbröd
2–3 dl äppelmos

Finfördela mandeln i mixer. Rör margarin, socker och mandel vitt och pösigt i kitteln. Tillsätt ströbrödet. Stanna maskinen när smeten är blandad.
Bred ut 2/3 delar av smeten i en smord ugnsfast form, fördela äppelmoset jämnt och bred ut resten av smeten ovanpå. Grädda i 200° ca 25 min.
Servera med vaniljsås eller vispgrädde.

CITRONFROMAGE
Redskap: kittel, rulle, kniv

3 blad gelatin
3 ägg
1,5 dl strösocker
skal och saft av 1 citron

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa ägg och socker vitt och pösigt (ca 8 min) i kitteln.
För rullen mot kittelns mitt ett par gånger.
Stanna maskinen, tillsätt rivet citronskal och citronsaft. Smält gelatinbladen, starta maskinen och tillsätt gelatinet under vispning, lite i taget. Häll upp smeten i skål och ställ in i kylskåp för att stelna.

KLAPPKRÄM
Redskap: kittel, rulle, kniv

5 dl vatten
2 dl lingonsylt
1 dl mannagryn

Koka upp vatten och lingonsylt, vispa ner mannagrynen. Låt koka ca 4 min.
Häll gröten i kitteln och vispa på högsta hastighet ca 5 min. Smaksätt ev med lite citronsaft. Servera med mjölk.
Variation byt ut lingonsylten mot färska blåbär och tillsätt ev lite socker.

RÅRÖRD LINGONSYLT
Redskap: kittel, rulle, kniv

1 kg lingon
500 g strösocker

Häll lingon och socker i kitteln. Starta maskinen och låt gå på högsta hastighet ca 10 min.

ÄPPELMOS
Redskap: köttkvarn + passertillsats

Skölj äpplena och skär dem i klyftor. Förväll dem antingen genom kokning eller upphettning i ugn.

Kokning:

1/2 dl vatten per kg äpplen. Koka äpplen och vatten under lock. Rör om då och då så att de inte bränns vid.
OBS! Koka ej till mos.

Upphettning i ugn:

Lägg äppelklyftorna i långpanna, täck med folie och låt dem stå i 150°C tills äpplena är mjuka.
Passera på högsta hastighet. Koka upp moset och rör ner ned 300 g strösocker/kg mos. Koka ca 5 min. Tillsätt ev askorbinsyra och natriumbensoat.
Fyll moset på burkar eller frys in det.

NYPONMOS
Redskap: kvarn + passertillsats

3 kg färska nypon
2 l vatten

Snoppa och skölj nyponen. Koka dem mjuka 5–10 min.
Passera nyponen varma på hög hastighet.
Frys moset i lagom stora formar (ca 5 dl). Vid tillagning av soppa eller kräm späds moset med vatten och silas ev före avredning.

VINBÄRS- eller KRUSBÄRSMOS
Redskap: kvarn + passertillsats

Röda vinbär, eller krusbär
(väl mogna, ej repade el snoppade)
ca 300 g socker/kg mos
Skölj bären och passera dem råa på högsta hastighet.
Tillsätt sockret och rör om. Frys moset.

APELSINMARMELAD
Redskap: kvarn

1 kg tunnskaliga apelsiner
1 grapefrukt
1 citron
4 dl vatten
1 kg strösocker
2–3 tsk citronsyra

Tvätta och borsta frukten väl i varmt vatten. Skär den i klyftor och mal på högsta hastighet, direkt ned i kastrull. Tillsätt vattnet och koka ca 15 min under lock. Rör ned sockret och koka utan lock i 25–30 min.
Prova att marmeladen är färdig genom att lägga en liten klick på ett fat. Skär med en kniv. Om marmeladen inte rinner ihop är den färdig, i annat fall kokas den ytterligare några minuter.

APELSINSAFT
Redskap: kvarn med passertillsats

Sockerlag

1 1/2 kg strösocker
1 l vatten

Koka socker och vatten till en klar, simmig lag. Låt kallna, rör ned ca 25 g citronsyra.

2 kg tunnskaliga apelsiner
3 citroner

Tvätta frukten väl. Skär i klyftor. Passera på hög hastighet. Sila massan direkt ned i den kalla sockerlagen. Häll på flaskor. Förvara svalt.

MIXER, FINFÖRDELNING

Ströbröd:

Dela skorpor eller torkade brödkanter i bitar, fyll bägaren till hälften. Kör på "Max" hastighet tills allt är finfördelat: 10–20 sek.

Mandel, nötter:

Lägg mandel/nötter i bägaren, kör på "Max" hastighet ca 10 sek.

Kryddor: Obs! Ej nejlikor

Lägg kryddorna i bägaren, kör på "Max" hastighet 10–20 sek.

Dill + persilja:

Tag bort stjälkarna, lägg kvistarna i bägaren, kör på "Max" hastighet ca 10 sek.

Pepparrot:

Skala och skär pepparroten i bitar. Lägg dem i bägaren, kör på "Max" hastighet ca 10 sek.

Lök:

Dela löken i bitar, lägg dem i bägaren, kör på "Max" hastighet 2–5 sek.

Ägg:

Skala 1–2 hårdkokta ägg, lägg dem i bägaren, kör 1 till 2 sek på "Max" hastighet.

Krossad is:

Lägg istärningarna i bägaren och kör på "Max" hastighet ca 5 sek.

Malet kaffe:

Kokmalet 100 g – kör på "Max" hastighet ca 8 sek. Bryggmalet 100 g – kör på "Max" hastighet ca 35 sek.

RÅBIFF
Redskap: mixer

200 g nötinnanlår
2 äggulor
1 hackad lök
1 hackad rödbeta
1 msk kapris

Skär köttet i bitar och lägg i bägaren. Kör på "Max" hastighet ca 5 sek.
Forma köttet till biffar. Lägg äggulan i mitten och garnera runt om med hackad lök, rödbeta och kapris.

LEVERPASTEJ
Redskap: mixer

250 g nötlever
4 ansjovisfiléer
1 liten gul lök
100 g margarin
1 1/2 dl kaffegrädde
1 tsk vetemjöl
1 tsk salt
vitpeppar, mejram, ansjovisspad

Skär levern i bitar och lägg i bägaren. Tillsätt övriga ingredienser. Kör på "Max" hastighet tills smeten är jämn och slät 30–40 sek.
Häll smeten i smord form, täck med smörpapper. Grädda i 175°C ca 60 min.

FISKFÄRS (4 port)
Redskap: mixer

300 g fiskfilé
50 g margarin
1 tsk salt
1 msk potatismjöl
vitpeppar
1 ägg
3 dl kaffegrädde

Skär fisken i bitar och lägg den tillsammans med övriga ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 30–40 sek. Häll smeten i smord och bröad form. Grädda övertäckt i 175° ca 50 min. Servera med svamp- eller skaldjurssås och grönsallad.

KORVKAKA (4 port)
Redskap: mixer

300 g nötlever
100 g fläskkött
1 gul lök
1–2 tsk salt
peppar, mejram
(2 msk russin)
2 dl vatten
1 dl risgryn
4,5 dl mjölk

Skär lever och fläsk i mindre bitar och lägg dem i bägaren, dela löken och tillsätt den tillsammans med kryddorna. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.
Koka vatten, risgryn och mjölk till gröt, låt svalna.
Blanda lever och gröt, tillsätt ev russin. Slå smeten i smord form, grädda i 200–225° ca 50 min.

RAGGMUNK (4 port)
Redskap: mixer

500 g rå skalad potatis
2 dl vetemjöl
1 ägg
5 dl mjölk
1,5 tsk salt

Skär potatisen i bitar och lägg dem tillsammans med övriga ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet ca 30 sek. Stek raggmunkarna i stekpanna, servera med stekt fläsk och lingonsylt.

GRÖN ÄRTPURÉ (4 port)
Redskap: mixer

2 pkt djupfrysta ärter (1 stort + 1 litet)
2 dl vatten
1/2 tsk salt
1/2 liten gul lök
1 msk margarin
1 1/2 msk vetemjöl
1 l buljong (tärning)
timjan el salvia

Koka ärter, salt och vatten ca 5 min. Häll därefter upp det i mixerbägaren, tillsätt löken. Kör på högsta hastighet till en jämn smet ca 15 sek. Fräs margarin och mjöl, späd med buljongen, låt koka 3–5 min, häll i ärterna, krydda.

. . . .

. . . .

PANNKAKSSMET (4 port)
Redskap: mixer

2 ägg
4 dl vetemjöl
8 dl mjölk
1 msk smält margarin

Lägg alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet ca 10 sek. Låt smeten stå 5–10 min före gräddningen.

MAJONNÄS
Redskap: mixer

1 ägg
2 tsk senap
1 krm salt
vitpeppar
1/2 msk vinäger
2 dl matolja

Lägg alla ingredienser utom 1 dl olja i bägaren, kör på "Max" hastighet tills majonnäsen tjocknat. Tillsätt resten av oljan i en fin stråle genom hålet i locket.

DRESSING
Redskap: mixer

1 dl matolja
0,5 dl vinäger
1/2 tsk salt
vitpeppar

Smaksättning

I 1 klyfta gul lök + tsk fransk senap
II 1 tsk dragon eller 1 tsk körvel eller båda
III 1 klyfta vitlök
IV 1 msk ädelost
V 1 msk chilesås + 1 msk tomatpuré

Lägg alla ingredienser i bägaren kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

APRIKOSMARMELAD
Redskap: mixer

250 g (1 påse) torkade aprikoser
5 dl vatten
2 1/2 dl strösocker

Skölj aprikoserna och blötlägg dem i vattnet över natten. Koka upp och häll i mixerbägaren, tillsätt sockret. Kör på "Max" hastighet 20–30 sek.
Marmeladen bör förvaras i kylskåp.

DRYCKER
Redskap: mixer

I Äppelmjölk

4 dl mjölk
4 msk äppelmos
5 dl vaniljglass

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

II Lingonmjölk

4 dl mjölk
2 dl lingonsylt
5 dl vaniljglass

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

III Bananas

4 dl mjölk
2 skivade bananer
1 msk citronsaft
2 msk strösocker

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

IV Electroluxfil

5 dl filmjölk
2 msk socker
rivet citronskal

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet ca 5 sek.

V Tomatdrink

1 burk tomatjuice
några stänk tabasco
1 tsk citronsaft
ev salt och vitpeppar

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

VI Citrusdryck

2 dl grapefruktsaft
1/2 dl citronsaft
1 msk florsocker
2 msk jordgubbssaft
1 äggvita
istärningar

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

VII Kafferaff

2 dl kallt starkt kaffe
5 dl vaniljglass
1 dl kall mjölk

Häll alla ingredienser i bägaren. Kör på "Max" hastighet 5–10 sek.

Anteckningar:

....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....

BARNMAT

Anteckningar

Redskap: mixer

Frukt, bär och grönsaksmoser (från 3 mån)

Äppelmos, Päronmos

1 äpple eller 1 päron
1–2 dl vatten
1 tsk strösocker

Skala frukten, skär den i klyftor och tag bort kärnhuset. Koka klyftorna mjuka i vattnet. Lägg frukt, ca 1/4 dl spad och sockret i bägaren. Kör på högsta hastighet ca 10 sek.

Plommonpuré

40 g katrinplommon
1 dl vatten
(ev socker)

Blötlägg plommonen över natten. Koka mjuka, häll plommonen i bägaren och kör 10–15 sek.

Bärmos

ca 1 dl färska eller djupfrysta osockrade bär
ca 1 dl vatten
(ev socker)

Koka hastigt upp bären i vattnet. Häll över i bägaren, kör på "Max" hastighet ca 10 sek. Smaka av med socker så att bären inte smakar surt.

Grönsaksmos

1 potatis eller 1 morot
vatten

Tvätta potatisen/moroten väl. Koka mjuk i vatten. Skala och skär i bitar, vilka läggs i bägaren. Kör på "Max" hastighet ca 10 sek. Ev kan moset spädas med lite mjölk.

Från 4 mån

Grönsaksmoser: Gör likadant som i föregående recept men använd: blomkål, grönkål, bönor, färska ärter, broccoli eller tomater.
Moset kan till en början blandas med lite potatis.

Fisk

50 g färsk fisk
vatten

Rensa och skölj fisken väl. Koka i mycket lätt saltat vatten ca 10 min. Rensa noga bort alla fiskben. Lägg i bägaren, tillsätt kokt potatis och lite av fiskspadet. Kör på "Max" hastighet 10–15 sek.
Fisken kan också blandas med kokta grönsaker.

Kött

Ca 25 g kokt kött (kyckling, kalv, oxkött, mager skinka, lever)
25 g kokt potatis
15 g kokta grönsaker
1/2–1 dl köttspad

REGISTER

sid.

Mått och vikt 16
Bakning 16–18, 20
Matlagning 18–19, 21
Bär , frukt 20
Finfördelning m m med mixer 21–22
Drycker 22
Barnmat 23

RECEPT

Apelsinmarmelad 20
Apelsinsaft 20
Aprikosmarmelad 22
Barnmat 23
Chokladkaka 17
Citronfromage 20
Dressing 22
Drycker 22
Fiskfärs 19
Fiskfärs med mixer 21
Fläskkorv 18
Frukostbullar 17
Gurka 20
Janssons frestelse 19
Klappkräm 20
Korintkaka 18
Korvkaka 21
Kroppkakor 19
Krusbärsmos 20
Köttfärs 18
Leverpastej 19
Leverpastej med mixer 21
Limpor, grova 17
Lingonsylt, rårörd 20
Majonnäs 22
Mandelkubbar 18
Matbröd av 4-sädesslag 16
Matbröd, vitt 16
Mördeg 18
Nyponmos 20
Pannkakssmet med mixer 22
Pepparkaka, mjuk 17
Pepparkakor 18
Potatisgratin 19
Potatisgratin med kassler 19
Potatiskaka 19
Potatismos 19
Raggmunk med mixer 21
Rulltårta 17
Råbiff med mixer 21
Sockerkaka 17
Surdegsbröd 17
Vetebröd 16
Vinbärsmos 20
Äppelkaka 20
Äppelmos 20
Ärtpuré 21

Anteckningar

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Electrolux

SPÅNGBERGS AB STHLM

HK-M 8005 820 24 23